This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Wohlbewährte

Fiſchgeheimnüſſe,

oder

deutlicher Unterricht

von der groſſen Nutzbarkeit

der

Fiſcherey,

wie auch von der

Fiſche Natur und Eigenſchaft;

Nebſt einer Anweiſung,

wie ſie bequem zu fangen,

und

zu welcher Zeit man ſolche am beſten halte.

Wien,
zu finden bey Georg Bauer,
Buchhändler auf dem alten Fleiſchmarkte,
1756.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
2315395
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
1903

3 Buch Mose 11. Cap. 9. Vers.

Dis sölle ihr essen unter dem, das im Wassern ist. Alles was Flos-Federn und Schuppen hat im Wasser, im Meer und Bächen solle ihr essen.

Vorbericht.

Wir überreichen hier dem geneigten Leſer ein kleines aber doch dabey ſehr nützliches Büchlein, ſo von der edlen Fiſcherey handelt. Es iſt für einem Haußwirth eine recht edle und nützliche Sach, wenn er ſeine Holzung, Jagden, Fiſchereyen, guten Ackerbau und Viehzucht hat. Inſonderheit aber muß die Fiſcherey ein überaus nützlich- und nöthiges Ding ſeyn, weil man in vielen Büchern davon lieſet, und wenn man reiſet, überal ſiehet, wo groſſe und fiſchreiche Waſſer, See-Teiche, oder Meer ſind, daß ſich die Leute dahin gehalten, und an derſelben Ufer ihre Städte und Dörffer gebauet haben. Um das Galiläiſche Meer waren viele Städte rings umher gebauet, welche wegen der Fiſche angeleget worden, damit die Leute ihre Nahrungen von den Fiſchen haben konten. Wir ſehen dies auch an dem groſſen Donauſtrohm, am Rhein, an der Oder, an der Spree und vielen andern fiſchreichen Waſſern, wie auch an der offenbaren See und allen Meeren. Man betrachtet mit groſer Verwunderung, wie da ſo viele Städte und Dörffer an demſelbigen allenthalben umher liegen. Ein Fiſch iſt gewiß ein ſehr fruchtbar Ding, das ſich ſehr vermehret und ſamet, und ſich in den Fluß-Waſſern oft verändert. Ein Jahr hat es kleine, das andere mittelmäßige Fohren oder andere Fiſche. Die Römer haben vor Zeiten viel auf herrliche Fiſche gewendet, die ſie in ihren Gärten und Behältern häufig gehalten haben. Die Menge der lebendigen Geſchöpfe im Meer, ſcheinet einem Wunder ähnlich; Aber die Fruchtbarkeit der Flüſſe iſt noch erſtaunlicher: Wenn die Fiſche nicht ſo groſſe Geſchicklichkeit beſäſſen, ſich zu retten und dadurch ihre Art zu erhalten,

ten, womit uns ein eben so groser Dienst geschiehet, als ihnen selber: So könten sie in einem so engen Platze ohnmöglich den vielen Maschinen entweichen, damit man sie auf allen Seiten zu berücken trachtet. Wie wol unter allen von der göttlichen Allmacht erschaffenen Thieren keines den Fisch an Fruchtbarkeit übertrift; also daß man von zehen Streich-Karpfen in einem Jahre weit über tausend junge Brut haben kan; so geschiehet es doch, wann die Flüsse und Bäche zur Unzeit und ohne Maas ausgefischet werden, daß sie davon ganz abgeödet scheinen, daß man wohl mögte sagen, quod citò fit, citò perit. Da man hingegen, wenn man ihrer schonet und mit Ordnung gebrauchet, sie sich fort und fort bereichern und Speise und Lust gnug geben; dahero werden in allen wohlbestellten Ländern gewisse Fisch-Ordnungen von denen Landes-Fürsten selbst gestellet, welcher zu wider, wann von den allzugeitzigen und gewinnsüchtigen Fischern gehandelt wird, man selbige billig mit Straffe zu belegen und andere damit abzuschrecken eine Ursach hat, damit die Fischereyen erhalten, allerley Unordnungen und Ausübungen der Wasser verhütet und aufgehoben werden.

Wir versichern, daß die Personen, so dieses Büchlein durchlesen, grossen Nutzen daraus ziehen können. Dies ist alles was wir von diesem Buche zu erinnern haben. Wir wünschen von Herzen, daß alles zur Ehre und Preiß der Allmacht des grossen GOttes, und zur Verbesserung des gemeinen Nutzen, zur weiterer Ausbreitung der edlen Fischerey, und zu aller Menschen Vergnügung gereiche.

Sollten wir sehen, daß dieses Büchlein viele Liebhaber findet, so versprechen wir dem geneigten Leser bald mit einen zweyten Theil dazu aufzuwarten, darinnen unter andern auch ausführlich von der berühmten Fischerey in Oesterreich, und von denen in diesem Lande für die Fischer gemachten Verordnungen gehandelt werden solle.

Wir bitten den geneigten Leser, die in diesem Büchlein eingeschlichene Druckfehler zu excusiren.

Das

Das 1. Capitel.

Von den Fischen insgemein.

Wann man die Anzahl aller derjenigen lebendigen Thiere und Geschöpfe Gottes, die auf Erden, in der Luft und in den Wassern wohnen, (wo es anders möglich wäre) zusammen rechnen könte, würde es sich gewiß befinden, daß die Menge der Fische, so im Meer und andern Wassern leben, an Menge und Anzahl die andern weit übertreffen würden. Die Ursach dessen ist unschwehr zu errathen: Dann weil in der grossen Sünd- und Sündflut alle Menschen und Thiere, was im Trockenen und in der Luft gewohnet hat, versencken und ersäuffen müssen, sind allein die Fische in den Wassern erhalten worden; und ist mir lächerlich, was etliche mit Unvernunft und ohne Raison fürbringen wollen, daß die Fische gleicherweise ersticken, und ebenmässig im Wasser hätten ersäuffen müssen, so werden doch wenig Fischer und gemeine Leute (will geschweigen der Naturkündiger und Philosophen) darzu können, überredet und zur Bejahung bewogen werden: Weil die H. Schrift mit klaren Worten bezeuget, daß alles Fleisch untergangen, was auf Erden kreucht, an Vögeln, am Viehe, an Thieren und an allem, was sich reget auf Erden, und an allen Menschen; alles was einen lebendigen Othem hatte, im Trockenen, das starbe; hätte GOtt auf solchem Fall ausser allem Zweiffel dem Noah befohlen, von den Fischen gleicherweise, als von den irr-

dischen Thieren, Geflügel und Gewürme von einer jeden Art wenigstens ein Pärlein bederley Geschlechts in den Kasten, und also auch die grossen Wallfische und Meerwunder hinein zu nehmen, und er hätte ihnen beides vom gesalzenen Meer- und süssen Wasser-Behalter darinnen eingeben müssen, worzu der Kasten viel zu klein und enge würde gewesen seyn: Also weil in der ganzen Historie von der Sündflut nur der Creaturen, so auf der Erden und im Trockenen wohnen, der Fische aber nicht einmahl gedacht wird, und allen Naturkündigern wissend ist, daß ein Fisch der Wasser und Luft hat, nicht sterben kan, sie auch dessen nie gemangelt, als wollen wir diejenigen, so widerwärtiger Opinion und Einbildung sind, lieber belachen als widerlegen: Und ob wir ihnen solches gleich zu Gefallen zuliessen, so ist doch dieses ein starker Beweis, daß sich die Fische im Meer und Wasser häuffiger vermehren können, als die Thiere, deren die meisten nur ein, zwey, bis auf viere, oder meistens 12. und 14. Junge haben: In eines einzigen Fisches Rogen aber, als zum Exempel eines Hausen, eines Karpfen, oder Perstings wird man auf einmal viel hundert, ja oft mehr als tausend Rogen-Eyerlein finden, damit ihre Vermehrung die Thiere auf Erden ungleich weit übertreffen würde. Und ob auch gleich der unzehlbare Rogen von den Fischen nur in Helfte das Leben davon bringen sollte, kan doch ein Fisch jährlichen mehr Brut hinter sich verlassen, als dreyßig oder vierzig Vögel und etwan auch so viel vierfüßige Thiere, daher ihre Familie desto behender und fruchtbarer zu vermehren.

Das

Das 2. Capitel.

Von der Natur und Eigenschaft der Fische, und welchen Leuten sie gesund sind.

Der Fische Unterschied und Eigenschaft wird erstlich genommen von dem Ort darinn sie leben, als die Meerfische, so in gesalzenen, und die, so in Flüssen und Bächen ihre Wohnung nehmen; zum andern die in frischen, gesunden, und die in marastigen faulen und ungesunden Wassern sich aufhalten; die vom zarten oder weichen Fleische, oder die Schuppen oder glatte Haut tragen; Ingleichen ist ein Unterschied an Speise, wovon sie leben, zu welcher Zeit sie streichen, und am besten zur Speise dienen. Es sind vier Complexiones der Menschen, wer nun wissen will, ob ihm die Fisch gesund oder ungesund seyn, der muß seine Complexion wissen, ob er ein Sanguineus, Phlegmaticus, Cholericus oder Melancholicus ist. Die Phlegmatici sind kalter und feuchter Natur, weil nun die Fische auch dieser Natur seyn, so können sie denen Phlegmaticis nicht gesund seyn. Denn also würden sie vielmehr kalt und feucht werden, dardurch sie denn böse Mägen, schädliche Fieber, die Wassersucht und allerley Kranckheiten bekommen würden. Denen Sanguineis, die warmer und feuchter Natur seyn, und denen Melancholicis, die kalter und trockener Natur seyn, können die Fische nicht leich schaden, denn die Fische, ihrer Kälte halben eine Gemeinschafft mit dem Sanguine haben. Denen Cholericis, aber welche hitzig und trocken sind, denen sind sie gar gesund. Jedoch, weil ein guter Trunck

Wein auf die Fiſche gehöret, ſonderlich, wenns
leichtliche Fiſche ſind, ſo möchten ſie auch denen
Phlegmaticis nicht viel ſchaden, wenn ſie Wein
darauf trincken, und Nüſſe darauf eſſen möchten,
denn weil die Nüſſe trockner Natur ſeyn, ſo kön-
nen ſie es hindern, daß ſie nicht mehr Phlegma
von den Fiſchen bekommen. Doch ſollen auch die
Leute, ſo der andern dreyen Complexionen ſind,
eben ſo wol Wein auf die Fiſche trincken, und
Nüſſe eſſen, denn die Fiſche haben bisweilen ein
klein kalt Gifftlein bey ſich, und ſind übel zu ver-
dauen, und faulen einem leichtlich im Magen.
Aber die Nüſſe dienen wider die Gifft, und helffen
zur Dauung, weil ſie warmer Natur ſeyn.

Weil die Fiſche im kalten Waſſer ihre Woh-
nung haben, ſo iſt leichtlich zu erachten, welcher
Natur und Eigenſchafft ſie ſonderlich ſeyn müſſen,
nemlich kalter und feuchter Natur, wie dann auch
das Waſſer kalt und feucht iſt. Doch ſind ſie
einander ungleich, denn einer iſt immer kälter und
feuchter Natur, denn der andere. Es ſind auch
etliche warmer, etliche trockener Natur, aber doch
auch ungleich. Das Saltz können ſie nicht vertra-
gen, ſondern ſie ſterben davon, ſonderlich der Aal.
Wir haben jetzo angezeigt, daß insgemein alle
Fiſche kalter und feuchter Natur ſeyn, aber doch
iſt gleichwol ein groſſer Unterſchied zwiſchen den
Fiſchen, denn einige ſind geſünder denn andere.
Hechte, Parſche, Schmerlen, Fohren, und an-
dere harte Fiſche mag ein jeder wol eſſen, wenn er
gleich kranck iſt, denn es ſind harte Fiſche. Einer
aber mit dem Fieber behafftet, ſoll ſich zwar aller Fi-
ſche enthalten, wenn er ſich aber gleichwol hart

darnach sehnete, so möchte er Fohren, Schmerlein, Parsche und Hechte wol essen. Die gebratene Fische sind allzeit gesünder als die gekochte, denn das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit. Es ist auch ein Unterschied der Fische, wegen des Wassers, darinnen sie wohnen. Denn Meerfische sind viel gesünder, denn die man in süssen Wassern fanget, und solches wegen des Saltzes, welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret, ein fein hart Fleisch machet, und sie vor dem Faulen bewahret. Wie dann auch würcklich ein gesaltzener Hering rohe aus der Tonne genommen und aufgegessen, dem Menschen nichts schadet. *) Unter den Meerfischen sind auch die am besten, die in den grossen Tieffen des Meers wohnen, und allda heraus gefangen werden, welche die grossen Sturmwinde wol herum getrieben und gejaget haben. Man sollte gedencken, es könne in dem Meere wegen des salzigten Wassers nichts lebendiges bleiben; oder wenn ja einige Thiere sich darinnen aufhielten, so würde doch ihr Fleisch uns nicht zur Nahrung dienen; Allein weit gefehlt! GOtt hat den Menschen nicht vergebens zum Herrn über die Fisch im Meer, so wohl als über andere Thiere gesetzet, und man siehet so gar von allen nahe gelegenen Küsten Fischer-Schiffe auslauffen, die die Gaben des Meeres einsammlen,

*) Die Engländische und Holländische Fischer haben angemercket, daß im Sommer längs dem Canal gewisse Würmer und kleine Fischlein in unzähliger Menge wachsen, davon sich die Häringe ernähren. Es ist ein Manna, das sie fleißig sammlen.

len, und uns hernach nicht nur mannigfaltige, sondern auch köstliche Speissen überbringen. Man gerathet in doppeltes Erstaunen, wenn man bedenkt wie viele Mühe die Menschen sich gegeben, das Meer-Wasser zum Gebrauch auf weiten Reisen trinckbar zu machen; Es soll auch die Kunst würcklich so weit getrieben sey, daß man das Salz einiger massen aus dem Wasser weggeschieden hat. Aber nichts desto weniger ist es eben so untauglich zum Trinken, als vorhero geblieben. Indessen werden in diesem ungeschmackten und widerwärtigen Wasser unzählige Fische gemästet und ernähret, deren Fleisch die Wollüstige den niedlichsten Vögeln vorziehen. In einem Elemente, darinnen nichts wächset, werden die Einwohner wohl schwehrlich fruchtbar und in grosser Menge vorhanden seyn. Man mag ansehen, was man will, so übertrift es den Verstand, und man findet, daß die Fischer, so auf dem Meere herum fahren, immer gantze Schiffe voll mit Muscheln, See-Spinnen, Krabben und Hummer von ungemeiner Grösse, wie auch grosse Hauffen Austern, deren Weise und Fettigkeit lüstern machet, bringen. Andere Fischer schütten aus ihren Netzen Tornbütten, Schollen, Platteise, Halbfische und viele andere Arten von dergleichen Fischen mehr, welche glatt und von Rauten-förmiger Gestalt sind. Ferner siehet man zur gewissen Zeit gantze Flotten beladener Herings-Schiffe zurücke kommen. Zu andern Zeiten findet man eine entsetzliche Menge Mackrelen, ingleichen Merlans, *) die von sich selber an die Küsten schwimmen, und von welchen

*) Welches eine Art Schell-Fische ist.

chen man in einem einigen Tage so viel fangen kan, daß gantze Länder daran könten gnug haben. Man solte glauben, das Meer vermöchte nicht alles zu beherbergen, was es erzeuget. Mit Anfang des Frühlings steigen gantze Schaaren See-Aal-Raupen (Eperlans und Flondres) gegen die Flüsse hinauf, die Rosen nehmen eben diesen Weg und machen ihr Fleisch in süssen Wassern schmackhaftiger. Die Salmen füllen die Fischer-Netze biß in den Monat Julium, und noch später, wohl 60. und 80. Meilen weit vom Meere. Jedwede Jahrszeit bringet uns einige besondere Fische; ohne daß deswegen an der Haupt-Lieferung etwas abgebrochen würde, als welche das gantze Jahr hindurch ohngehindert fortgehet. An Lampretten, Thun-Fischen, Gold-Forellen, Roth-Federn, Solen, Rochen und sehr viel anderen liefert man uns eine unbeschreibliche Anzahl, womit unzehlige Tafeln besetzet werden so vielerley Geschmack davon die Menschen sehr vergnüget. Die Fische, deren Fleisch gesund und zum Essen dienlich ist, haben eine erstaunliche Fruchtbarkeit: diejenigen hingegen, deren Fleisch von widerwärtigen oder üblen Geschmacke, oder deren unformliche Gestalt den andern nur Schrecken einjaget, bringen ihre junge gemeiniglich lebendig zur Welt, und zwar nicht mehr als eines oder auf das höchste zwey. Dergleichen ist der Wallfisch, *) das Meerschwein, der

*) Unter allen Fischen, deren Fleisch man nicht zu essen pfleget, ist ohne Widerspruch am allernützlichsten der Wallfisch, ein ungeheuer Thier, das 130. und 150. zuweilen gar 200. Schuhe lang ist, aber seinen Fischern grossen Vortheil bringet.

Delphin, das See-Kalb. Eben dieſe Weisheit, die ihre Fruchtbarkeit ſo heilſame Gränze geſetzet, hält auch diejenige Fiſche von uns entfernet, die wir leicht entbehren können, und führet diejenige in unſere Netze und Hände, die uns am allernützlichſten fallen. Die Fluß-Fiſche ſo in den tieffen rinnenden Flußwaſſern gefangen werden, ſo gegen Mitternacht flieſſen darinnen viel Steine und Sand liegen, und wo das Waſſer ſchnell laufft, ſind viel geſünder, als die ſo man in den Seen, Pfülen, unflätigen miſtpfützichten Waſſern fähet, oder auch in den ſtinckenden ſchlammigen Pfützen und Moraſt, die gar moſicht oder modericht ſchmecken, dann ſie ſind ſonderlich ungeſund. Unter den Fiſchen, die ein weiches Fleiſch haben, ſind die gröſten die beſten: Aber unter denen die hart Fleiſch haben, ſind die kleinen am beſten. Es ſind auch die ſchuppichten Fiſche beſſer dann die ſchleimichten Fiſche die keine Schuppen haben, und je gröſſer ſchuppicht ſie ſind, je geſünder ſie auch ſind, darum verbeut GOTT auch ſelber die ſchleimichte Fiſche im 3. B. Moſis am 11. Cap. Auch ſind die friſchen Fiſche geſünder, dann die krancken, die gar matt oder todt ſind, dann die befeuchten den Leib, vermehren die Milch und den natürlichen Saamen eines Menſchen, und ſind denen Cholericis ſonderlich geſund: Fiſche, die fein hart, weiß, ſubtil Fleiſch haben, das ſich fein bricht, ſind viel beſſer und geſunder, dann die ein zehes ſchleimicht Fleiſch haben. Zu denen Fiſchen, deren Fleiſch köſtlich zu eſſen, könte man noch rechnen, den Barben, der nicht viel ſchwehrer wird als zwey Pfunde, die von der beſten Art haben zwey kleine Bärte.

te. Auch ist sehr viel an den Kräutern gelegen, die an Ufern der Wasser wachsen. Dann wo böse Kräuter sind, da sind auch ungesunde Fisch.

Das 3. Capitel.

Vom Laich und von der Geburt der Fische.

Wie GOtt im Anfang in dem menschlichen Geschlecht, und einer jeden Art der Thier und Vögel zweyerley Geschlecht, ein Männlein und ein Fräulein geschaffen hat; Also hat ers auch bey den Fischen gethan, bey denselben sind Milcher die Männlein, und die Rogner die Weiblein, wie bey den Krebsen die Eyerkrebse die Weiblein, und die andern die Männlein sind, das muß ein treuer Fischer wissen, damit er die Wasser nicht zu sehr verwüstet.

Es war ein alter Fischer, der nahm keinen Eyerkrebs, wann er Eyer hatte, aus dem Wasser sondern warff sie alle wieder hinein, wann er sie bekame, deßgleichen that er auch mit den Fischen, wann sie grosse Rogen hatten. Damit wir aber auf das Laichen der Fische kommen, und wann nun ihre Zeit vorhanden ist, daß sie laichen sollen, welches bald in der Fasten geschicht, so halten sich die Geschlecht allwege zusammen, und sind allzeit zween Milcher bey einem Rogner. Erstlich lassen die Milcher ihre Milch von sich, und spannen die im Wasser aus, gleich wie ein Netz oder Tuch, darnach fassen sie den Rogen drein, und führen den an den Ort, da sie ihn wollen hervorkommen lassen, als gemeiniglich geschicht an den Ufern des Wassers, oder wo sie Reisig, Schilff oder Röhricht haben, daran sie den Leib abstreichen können. Man muß aber mercken, daß, wie es bisweilen bey den Thieren geschicht,

schicht, daß sich zweyerley Arten miteinander vermischen, und von denen beyden ein gedrittes gezeuget wird, das sich mit denen beyden etwas vergleichet, als wann sich ein Wolff und eine Hündin, ein Hengst und eine Eselin, ein Löw und ein Pardel miteinander vermischen, daraus ein Maulthier geboren wird, das weder Esel noch Roß, weder Wolff noch Hündin, weder Löw noch Pardel ist: Also geschiehet es auch offt mit den Fischen, wie hernach weiter soll gedacht werden.

Wann die Jüden am 1. Tag September ihr neu Jahr anfangen, so essen sie des Abends viel gute Fische, und bitten GOtt, daß er sie das Jahr durch vermehren soll, wie die Fische im Meer, damit sie einmal die Christen bezwingen mögen.

Die Zeit aber des Laichens ist nicht aller Fische zugleich auf eine Zeit, sonderlich etliche laichen zeitlich, etliche langsam. Erstlich laichet der Hecht, darnach der Parsch, darnach die Pletze, darnach die Rothaugen, darnach die Schleye, und also fort an. Der Kaulparsch ist fast der letzte, der Hecht frisset den Parsch-Laich gewaltig weg. Der grosse Parsch laichet allezeit unten auf dem harten Grunde, auf einen Stein oder harten Sand, da haben die Fischer ihre Pungen, (das seynd Fisch-Reusen, da die Fische zu beyden Oertern hinein kriechen können, hinten und vorne) die lassen sie hinunter, und fangen viel Parschen drinnen. Der Hecht läßt seine Laiche auf den Wiesen, der grosse Parsch auf dem Grunde, der kleine oder schwartze Parsch beym Lande, und gemeiniglich im Rohr, die Rothaugen an einem kleinen Kräutlein, so am Ufer

wächst,

wächst, hat ein weiß Blümlein, die Rorhangen in den Birckensträuchen, darum muß man solche Reiser von Bircken zusammen binden, sie am Ufer ins Wasser legen, und ein Zäunlein von Birckenreisern darum machen, doch nicht zu dicke, daß sie dadurch kriechen können, darinnen hat sie ihre Lust mit Laichen. Etliche Fische laichen im Winter, etliche im Sommer, nachdeme warme oder kalte Tage sind. Zur selben Zeit warten ihnen die Fischer gewaltig auf die Dienste, dann da sind sie leichtlich zu fangen. Dann es ist so fleissig im Laichen, daß mans mit einem Speer stechen, oder am Ufer mit einem Brügel erschlagen kan. Diese Laichzeiten solten die Fischer in grosser Acht haben, und alsdann der schwangern Fische verschonen, damit sie andere Jungen bringen können. Es ist auch nöthig sie nach dem Laich zu verschonen, weil sie alsdann gar mager und geringe seyn, und viel unschmackhafftiger und ungesunder, dann zur andern Zeit, indem sich leichtlich einer ein Fiber oder eine andere Kranckheit daran essen kan. Wann ein Fisch laichet, so gibt er sich in einen Hauffen, und machet etliche Hauffen, und da ist er leicht zu fangen. So bald sie aber gelaichet haben, verkriechen sie sich, und mästen sich wieder. Was von Ostern aber gelaicht hat, das läst sich nach Ostern wiederum fangen, und da sind sie wieder fett und gut. Wann man im Sommer den Laich der Fische in eine Schüssel thut, und geust Wasser dran, und setzt ihn ins Fenster an die Sonne, so werden viel junge Fischlein daraus, die häuffig darinnen umher schwimmen.

Das 4. Capitel.

Wie man die Fiſche zurichten, ſieden oder kochen ſoll.

Die Fiſche ſeynd mancherley, darum muß man ſie auch auf mancherley Art und Weiſe zurichten, ſo ſind auch die Waſſer, darinnen ſie wohnen, mancherley: Es ſind Meer, Seen, Flüſſe, groß und klein, mancherley Gründe, etliche ſümpficht, etliche morafticht, etliche leimich, etliche ſandicht, etliche ettlicht, ꝛc. Zur Zubereitung ſo vielerley Fiſche bedörffen wir wol ein beſonderes Kochbuch, *) dann man kan ſie auf mancherley Weiſe zurichten, man füllet und brätet ſie, man ſeud ſie aus dem friſchen Saltz, ſchwartz, gelbe, mit einer Nägelein-Brühe, gelbe mit Wein, oder klein geriebenen Zwibelen, welches man pfleget zu nennen, Fiſche mit einer Polniſchen Brühe gekocht, in Lemonien, aus der Butter, mit Speck, ſauer, ſüſſe, man macht gehackte Fiſch-Gallerten, man bächt ſie, man iſſet ſie kalt und warm, wiewol ſie warm am beſten ſeyn, und ſind überhaupt gar vielerley Arten, dieſelben recht zuzurichten. Man ſolte ſie wol billich alle mit Wein ſieden, und nicht mit Waſſer, auf daß durch die natürliche Wärme des Weins, der Fiſche Kälte temperiret und gelindert würde. Wo aber der Wein theuer iſt, da mag man halb Wein und halb Waſſer nehmen, oder ſiedet man ſie mit Waſſer,

*) Im Jahr 1753. kame zu Wien ein Buch, betittelt: Bewehrtes Kochbuch ꝛc. ꝛc heraus, ſo in 8vo. iſt, und aus 19. gedruckten Bogen beſtehet. Man findet darinnen deutliche Anleitung, wie nicht nur die Hauſen und Schaden, ſondern auch viele andere Fiſche auf vielerley Art recht gut zugerichtet werden können.

so muß man sie zuletzt, wann sie einsieden wollen, mit Weinessig abschröcken. Item, man muß die Fische wol einsieden lassen, daß nicht eine grosse Jauche darauf bleibet, sonderlich wann man sie aus dem Saltz seud, dann dadurch wird ihre überschwenckliche Kälte temperiret, man muß sie auch recht wol saltzen, dann das Saltz muß die Feuchtigkeit der Fische austruckuen, welche sonsten die faule Nahrung pfleget zu bringen. So muß man auch mit seiner feuchten Hitze und Wärme, die Kälte der Fische ersetzen und erstatten, es sey dann, daß man sonsten das Saltz mit Fenchel-Saamen, Nägelein und andern Gewürtzen erstattet, so dörffte man sie so sehr nicht saltzen. Wann die Saltzfische im Kessel oder Tiegel anfangen zu prassein, so soll man sie abnehmen, dann alsdann haben sie gnug gekocht. Gebraten sind die weiche phlegmatische Fische, als Karpffen, Aal, Eitfich, Güstern, Alend, Prassen, am besten und gesündesten, wie dann auch die andern Fische gebraten besser seyn müssen, dann gesotten, weil man in der Bibel nichts von den gesottenen Fischen findet, aber gebratene Fische hat Christus mit seinen Jüngern gegessen, Luc. 24. Will man gebackene Fische essen, so siede sie zuvor, und backe sie darnach, so sind sie am gesündesten, sonsten wann man sie ungesotten backen wolte, wären sie nicht gesund, denn das Backen allein, ist nicht starck genug, die Kälte und Feuchtigkeit der Fische zu verzehren.

Das 5. Capitel.

Von den Wassern, darinnen die Fische seynd und wohnen.

Es ist ein grosser Unterschied der Wasser, wie dann auch der Fische, die darinnen sind. Der grosse Donaustrohm bringet unter andern vielen und sehr guten Fischen auch eine Art hervor, so man Hausen nennet, welche in Hungarn und Oesterreich gefangen werden, und wovon mancher Hause 2. 2½. auch 3. Centner wieget. Es wird dieser Fisch nicht nur sehr starck in Hungarn, sondern auch nach Oesterreich verführet. In Wien wird solcher von denen Fisch-Händlern, welche die Hause und Schaden meistentheils von Gomorrn dahin bringen, gleichwie das Fleisch ausgehauen, und nach dem Pfund verkauffet, und muß man im Sommer für das Pfund 15 auch 16. Kr. im Winter aber 20. biß 24 Kr. bezahlen. In Hungarn und Oesterreich weiß man diesen Fisch so delicat zuzurichten, daß so wohl Inn- als Ausländer davon mit vielem Vergnügen essen und solcher den Menschen, wenn man allezeit ein Glaß guten Wein darzu trincket, gewiß so leicht nicht schadet. Es werden das Jahr hindurch viele Centner Hausen an auswärtige Höfe gesendet, und solcher in Küsten geleget und mit Stroh und Eyß bestens verwahret. Die Russen bereiten das Eingeweide eines gewissen Fisches, den sie Belluga *) nennen, und den man nur in den äussersten Nordlichen Gegenden

*) Dieser Fisch ist eben derjenige was bey uns Teutschen Hausen genennet wird, und davon wir schon oben ein mehrers abgehandelt haben.

genden findet. Sie machen einen Leim davon, der sehr nutzbar ist.*) Er macht den Wein helle, ohne daß er ihm an seiner Beschaffenheit was zulegte, oder wegnähme. Die Manufacturiers gebrauchen ihn, die Zettel an ihrem Gewebe vest und glänzend zu machen; Bisweilen kan man mit diesem Leim etwas ausrichten, wo der stärckste gewöhnliche Leim nicht hafften will.

Grosse Wasser haben grosse, grobe und unbäuliche Fische, deren Fleisch nicht so lieblich zu essen, als der kleinen Fische, die man in den kleinen Fluß-Wassern fähet, als die Backfische, Elbritzen, Schmerlen, Laulhaupt, Gründeln, Kressen, ꝛc. Grosse fette Fische sind gar ungesund, unbäulich, und verderben leichtlich den Magen, als da sind die grossen Wallfische, Meerkälber, und andere, davon man Fischthran bekommt und sammlet, die grossen Stör, Wälse, ꝛc. Wann man Fluß- oder Brunn-Fische aus grossen lauchten Wassern, es seyen nun See- oder Fluß-Wasser, im Sommer in Brunnenwasser leget, so werden sie matt, und verändern ihre Farbe und sterben, so gar ist ein jeder Fisch seines Wassers gewohnet. Darum nehme man sie bald heraus, und reisse sie, ehe sie sterben, dann wann sie todt sind, so werden sie unschmackhafftig, sonderlich, wann sie im Wasser sterben, und darnach erst gerissen werden. Wann man sie aber in ihr gewöhnlich Fluß-Wasser leget, so bleiben sie frisch. Etliche Fische sind gerne in den frischen Bächen oder Quell-Wassern, die aus den Bergen und Felsen quellen, und endlich zu einem rauschenden Flußwasser werden, als Schmerlen, Gründeln oder Brunnkressen, Elderitzen, Fohren, Hechte, Rothaugen, Krebse, sonderlich wo es viel glatter Stein in den Wassern hat, darunter sie kriegen können, oder auf den Rauden oder Ufern viel Erlen stehen, die grosse Wurtzeln haben. In solchen sind auch die Fohren gerne, sonderlich wo sie Gold im Sand mercken, welches mit den Quellen aus den Goldbergwercke kommet. Etliche sind gerne in mittelmässigen Wassern, die ein wenig kleiner sind dann die Bächlein, sonderlich da grosse Steine darinnen liegen, eines Tisches oder ziemlichen Ofen groß, darunter sie sich auch verbergen kön-

*) Wird bey uns insgemein Hausen-Blasen genennet.

Das 5. Capitel.

Von den Wassern, darinnen die Fische seynd und wohnen.

Es ist ein grosser Unterschied der Wasser, wie dann auch der Fische, die darinnen sind. Der grosse Donaustrohm bringet unter andern vielen und sehr guten Fischen auch eine Art hervor, so man Hausen nennet, welche in Hungarn und Oesterreich gefangen werden, und wovon mancher Hause 2. 2½. auch 3. Centner wieget. Es wird dieser Fisch nicht nur sehr starck in Hungarn, sondern auch nach Oesterreich verführet. In Wien wird solcher von denen Fisch-Händlern, welche die Hause und Schaden meistentheils von Gomorrn dahin bringen, gleichwie das Fleisch ausgehauen, und nach dem Pfund verkauffet, und muß man im Sommer für das Pfund 15 auch 16. Kr. im Winter aber 20. biß 24 Kr. bezahlen. In Hungarn und Oesterreich weiß man diesen Fisch so delicat zuzurichten, daß so wohl Inn- als Ausländer davon mit vielem Vergnügen essen und solcher den Menschen, wenn man allezeit ein Glaß gutén Wein darzu trincket, gewiß so leicht nicht schadet. Es werden das Jahr hindurch viele Centner Hausen an auswärtige Höfe gesendet, und solcher in Küsten geleget und mit Stroh und Eyß bestens verwahret. Die Russen bereiten das Eingeweide eines gewissen Fisches, den sie Belluga *) nennen, und den man nur in den äusserſten Nordlichen Gegenden

*) Dieser Fisch ist eben derjenige was bey uns Teutschen Hausen genennet wird, und davon wir schon oben ein mehrers abgehandelt haben.

genden findet. Sie machen einen Leim davon, der sehr nutzbar ist.*) Er macht den Wein helle, ohne daß er ihm an seiner Beschaffenheit was zulegte, oder wegnähme. Die Manufacturiers gebrauchen ihn, die Zettel an ihrem Gewebe vest und glänzend zu machen; Bisweilen kan man mit diesem Leim etwas ausrichten, wo der stärckste gewöhnliche Leim nicht haften will.

Grosse Wasser haben grosse, grobe und undäuliche Fische, deren Fleisch nicht so lieblich zu essen, als der kleinen Fische, die man in den kleinen Fluß-Wassern fähet, als die Backfische, Elbritzen, Schmerlen, Kaulhaupt, Gründeln, Kressen, ꝛc. Grosse fette Fische sind gar ungesund, undäulich, und verderben leichtlich den Magen, als da sind die grossen Wallfische, Meerkälber, und andere, davon man Fischthran bekommt und sammlet, die grossen Stör, Wälse, ꝛc. Wann man Fluß- oder Brunn-Fische aus grossen lauichten Wassern, es seyen nun See- oder Fluß-Wasser, im Sommer in Brunnenwasser leget, so werden sie matt, und verändern ihre Farbe und sterben, so gar ist ein jeder Fisch seines Wassers gewohnet. Darum nehme man sie bald heraus, und reisse sie, ehe sie sterben, dann wann sie todt sind, so werden sie unschmackhafftig, sonderlich, wann sie im Wasser sterben, und darnach erst gerissen werden. Wann man sie aber in ihr gewöhnlich Fluß-Wasser leget, so bleiben sie frisch. Etliche Fische sind gerne in den frischen Bächen oder Quell-Wassern, die aus den Bergen und Felsen quellen, und endlich zu einem rauschenden Flußwasser werden, als Schmerlen, Gründeln oder Brunnkressen, Elderitzen, Fohren, Hechte, Aschhaugen, Krebse, sonderlich wo es viel glatter Stein in den Wassern hat, darunter sie kriegen können, oder auf den Randen oder Ufern viel Erlen stehen, die grosse Wurtzeln haben. In solchen sind auch die Fohren gerne, sonderlich wo sie Gold im Sand mercken, welches mit den Quellen aus den Goldbergwercke kommet. Etliche sind gerne in mittelmässigen Wassern, die ein wenig kleiner sind dann die Bächlein, sonderlich da grosse Steine darinnen liegen, eines Tisches oder ziemlichen Ofen groß, darunter sie sich auch verbergen kön-

*) Wird bey uns insgemein Hausen-Blasen genennet.

können, als die Barmen, Eldern, Brunnkreſſen, Oland. Darnach ſind wiederum etliche groſſe breite Flußwaſſer, darinnen es kleine Steine, ſonderlich eitel Sand hat, und ſind tieffer, dann die Höhe eines langen Mannes iſt, darinnen hats bisweilen Stöhr, Geſen, Lampreten, Elden, Rothaugen, Hechte, Plincken oder Flincken-Weltz, bisweilen auch Kargen, item, Pleyer, Güſtern, Quappen, Neunaugen, ꝛc. Es ſind auch köttichte, ſchlammichte, ſtille Waſſer, darinnen ſich die Schleyen, Aal, Pitzker und andere Fiſche aufhalten. Wie es aber nun mit den Flußwaſſern eine Gelegenheit hat, alſo iſt es auch mit den Seewaſſern und Teichen ein groſſer Unterſcheid. Dann man findet nicht allerley Fiſche in allen Seen, ſo kan man ihr auch nicht allerley in einem Teich ſetzen, ſondern man muß ſehen, was die Natur des Orts ertragen und leiden kan. In Summa, darnach das Land iſt, darnach hats auch Waſſer und Fiſche darinnen, dann wie einerley Land nicht einerley Thier und Menſchen hat, alſo hat auch ein Waſſer und Land, oder Grund nicht allerley Fiſche, indem ſich ein jedes Lande nach ſeinen Fiſchen, Thieren, Vögeln und Früchten richten muß. Auf eine andere Weiſe fangt man dieſen, auf eine andere Weiſe einen andern Vogel, Thier oder Fiſch in dem oder einem andern Lande. Es iſt alſo gar ſchwehr eigentlich von dieſen Dingen zu ſchreiben. Ein jedes Land hat eine ſonderliche Art von Fiſchen, ja viel Arten, dafür ſie GOtt zu dancken haben.

Das 6. Capitel.

Von mancherley Fiſchen, und was ſie im Waſſer eſſen, auch ob ſie Othem holen, ſehen, hören und ſchreyen.

Es ſind vielerley Arten der Fiſche, Vögel und Menſchen in der Welt, und iſt es ein groß Wunder und edel Ding in der Natur, daß GOtt einige Arten zähmer, und andere wilder verordnet hat. Dann etliche Thiere und Geflügel müſſen zahm ſeyn, und bey den Leuten in ihren Häuſern und Höfen wohnen, andere aber müſſen wild ſeyn, und in Feldern oder Wäldern auf und unter den Bäumen ſeyn und wohnen, gehen oder fliegen, und ſind doch einerley Arten, nur allein, daß eines gezähmet, das ander ungezähmet, und unbändig oder wilder iſt.

Was

Was ein jeder Fisch isset/ das kan man in ihren Därmen gewahr werden/ wann man sie reisset/ und ihnen die Bäuche aufschneidet. Dann da findet man in etlichen Würmer/ in etlichen Fliegen und Mücken/in etlichen Mist oder Letten/in etlichen Kröten/in etlichen Fische/ in etlichen Kräuter und andere Sachen/ die sie an den Ufern finden.

Man hat auch sonsten andere Sachen/ damit man sie nicht allein speiset/wanns die Noth erfordert/ sondern auch mästet und fett machet/ ja reitzet und lacket/daß sie in die Reusen kriechen/ wie sonderlich das weitzene Maltz ist: Dann wann man dasselbige nur auf einem Stein zerklopffet/ und darnach den Stein ins Wasser leget/ so kommen die Fische und bleiben alle häuffig und gar schwartz darüber stehen/ und lecken mit den Mäulern an dem Stein. Es sind auch etliche/die gern Krebs/Fleisch/Kirschen/Brod/ Eingeweide der Thier/und dergleichen Sachen mehr/ essen. Etliche werden fett vom Leim/etliche vom Maltz/ etliche vom Lett oder Don.

Diß ist eine alte Frage/ darum sich viel Leute bekümmert haben: Ob die Fische Othem haben? Wir wollen aber hievon nicht ausführlich reden.

Etliche sagen nein/sie haben keinen Othem/weil sie keine Lunge haben/und ohne dem niemand unter dem Wasser Othem haben kan. Etliche sagen/sie ziehen das Wasser zu sich/und spewens wieder weg/oder stossens wiederum heraus/das soll ihr Othem holen/und zu sich ziehen seyn.

So gibt gleichwol die Erfahrung/wann im Winter die Teiche oder Wasserhart zufrieren/und man keine Löcher oder Luhmen in das Eyß hauet/daß die Fische ersticken/ und im lüfftigen Sommer häuffig

Es iſt aber gleichwol auch wahr / daß die groſſen Walfiſche alſo ſchreyen können / daß man ſie über eine Meilweges auf dem ſtillen Meer hören kan.

Der Delphin ſeufftzet traun im Waſſer wie ein Menſch / wie Solinus meldet.

Das 7. Capitel.
Wie man die Fiſche mit den Netzen fähet.

IN groſſen Fiſchwaſſern und Seen fähet man die Fiſch mit Garn und Netzen / aber derer hat man mancherley; In breiten / groſſen / tieffen Seen und Haupt-Waſſern / als der Rhein / die Oder / Hawel / Spreu und andere groſſe Waſſer ſeyn / brauchet man groſſe Netze / da man ſchier einen halben Fluß oder See beſchleuſt.

An den Randen und Ufern brauchet man auch wol Wathen / Hamen / Reuſen / Schörtzen / Jagnetze / wiewol man die Jagnetze auch in den tieffen Seen bisweilen brauchet.

todt an dem Ufer liegen/ oder in dem Waſſer ſchwimmen. Item/wann groſſe Schnee gefallen/ und lange auf dem Eiß liegen/ſo werden die Fiſche der Vögel und Katzen Speiſe: Darum müſſen die Fiſche Othem holen/und wiederum von ſich laſſen/ GOtt gebe ſie haben Lungen oder haben keine/ oder etwas anders an ſtatt der Lungen.

So ſehen ſie gar ſcharff und hören auch/ dann es gehe einer über einen Steg oder Brücken/ und rege die Arme ſehr/oder ſcheuche mit einem Hut/oder ſchlage auf den Steg oder auf die Brücke/ ſo wird er bald ſehen/wie die Fiſche von einander lauffen werden.

Allein das iſt ein wunderlich/ luſtig und kunſtreich Ding an den Fiſchen/ daß ſie auf den Seiten ſolche Federn oder Flügel haben/die ſie zum ſchwimmen artig brauchen können/wie ein Schiff ſeine Ruder/und die Schwäntze an ſtatt der Teichſel/ damit ſie den gantzen Leib ihres Gefallens lencken können. Daß ich ſchier glauben kan/die Schiffleute werden ihr Schiffhauen/und die gantze Schifarth von den Fiſchen gelernet/oder anfänglich genommen haben. Dann ſie können ſich mit den Federn artig und künſtlich lencken/ ſchnell fort jagen über ſich und unter ſich ſchieſſen/ wie ſie nur ſelber wollen/ ja auch über das Waſſer ſpringen/ daß man ſie in der Lufft ſehen kan/ wie die Flincken/ Lachs/Fohren/ und andere pflegen zu thun.

Die Karpffen ſpringen offt über das Netz hinüber/ daß ſie nicht gefangen werden/ doch muß man auch das ſagen/ es iſt wol ein Sprichwort/du biſt ſtummer als ein Fiſch/und die Gelehrten ſind der Meinung/ daß ſie keine Stimme noch Inſtrumenta zur Stimme haben.

Es iſt aber gleichwol auch wahr / daß die groſſen Walfiſche alſo ſchreyen können / daß man ſie über eine Meilweges auf dem ſtillen Meer hören kan.

Der Delphin ſeufftzet traun im Waſſer wie ein Menſch / wie Solinus meldet.

Das 7. Capitel.
Wie man die Fiſche mit den Netzen fähet.

IN groſſen Fiſchwaſſern und Seen fähet man die Fiſch mit Garn und Netzen / aber derer hat man mancherley; In breiten / groſſen / tieffen Seen und Haupt-Waſſern / als der Rhein / die Oder / Hävel / Spreu und andere groſſe Waſſer ſeyn / brauchet man groſſe Netze / da man ſchier einen halben Fluß oder See beſchleuſt.

An den Randen und Ufern brauchet man auch wol Wathen / Hamen / Reuſen / Schörtzen / Jagnetze / wiewol man die Jagnetze auch in den tieffen Seen bisweilen brauchet.

Es müssen alle Netze nach der Wasser und Fische Gelegenheit gemacht werden / wie die Fischer wissen: Dann etliche Fische gehen gerne in die Netze / etliche aber nicht gerne / etliche lassen sich mit Netzen gar nicht fangen / sondern springen entweder über die Netze / oder stecken den Kopff in den Schlamm / und lassen das Netz über ihnen herziehen / wie die Karpffen / der Meer-Eld / Meer-Wolff / und dergleichen.

Es muß auch ein jeder Fischer wissen / was er vor Gäste in seinem Revier / und unter seinem Gebiete hat / darnach muß er auch die Netze schwach oder starck / mit grossen oder kleinen Löchern machen / hoch und niedrig mitten / etliche schwimmen oben auf dem Wasser / wie der Plateiß thut / etliche reissen durch das Netze / oder schleissen mit Gewalt dadurch / das Meer-Schwein beisset das Netz mit den Zähnen entzwey / und läßt sich damit nicht fangen.

Die Hamen brauchet man sonst in gemeinen kleinen Fluß-Wassern / zu kleinen Fischen / Schmerlen / Elritzen / Grundeln: So hat man auch sonderliche Häuflein / mit gar kleinen Löchlein / zu den Säugelein / daß man dieselbigen bekommen kan.

Droben hab ich gar zu schnell von der Weise / die Fische mit Netzen zu fangen / abgebrochen / dieweil ich mehr an unsere Land-Art und Brauch gedachte / dann an andere Oerter / sonderlich aber / wie man an den Ufern des Meers zu fischen pfleget. Derowegen muß ich hievon auch noch eine kleine Erinnerung thun.

Wiewol aber dieselbigen Fischer fast eben diese Arten und Bräuche mit den Netzen haben / wie die unserigen dieser Lande / so ists doch etwas anders / dann ein jedes Land richtet sich nach seiner Gelegenheit / wie das gemeine Sprichwort lautet: Ländlich / sittlich.

Wo es an dem Ufer des Meers fein schlecht ist/ wie es dann zum meisten pfleget zu seyn/ da werden offtmalen trefflich viel Fische mit Netzen gefangen/ die sie Scorticaries nennen/ das sind gar lange/ breite und enge Netze/ und hat ein jedes an beyden Seiten einen langen Strick/ auf der einen Seiten mit Bleystücklein/ auf der andern mit Kurcke oder Pantoffelholtz behangen/ daß es sich mit einer Seite selber im Wasser aufrichte/ und auf dem Wasser herumschwimme/ und mit der andern Seiten hinunter auf den Grund drücke/ daß mans auf der Erden fortschleppen muß/ und also das Netz im Wasser ausgebreitet bleibe.

Diß Netze nehmen sie zu sich in zwey Schiffe/ und fahren ziemlich weit hinein aufs Meer/ und wann sie es ins Meer geworffen haben/ so nimmt ein jegliches Schiff ein Ende des Netzes bey den Stricken/ und theilen sich mit den beyden Schiffen von einander/ und führen mit den Enden des Netzes/ doch Bogenweiß/ daß das Netz wie ein Bogen oder halber Mond im Wasser gehe/ wieder zu Lande/ an das Ufer/ darnach stehen sie am Ufer des Meers/ und ziehen die zwey Enden oder Häupter des Netzes zu sich an das Land/ *& in fine videtur cujus toni*, im Zipffel sihet man die Fisch/ bisweilen stecken sie mit den Köpffen in den Löchern des Netzes/ da muß man die Gefangenen lösen.

Aber mancher guter Springer/ als Hechte/ Karpfen/ und andere gute Gesellen/ springen gleichwol über dem Netzeweg.

Man hat auch ein schlecht subtil Netz/ welches nicht lang ist/ das hat an beyden Enden eine Stange/ da nimmet unter zweyen Fischern ein jeglicher eine Stange in die Hand/ wann sie vom Ufer ein wenig gangen seyn/ und theilen sich von einander/ und gehen also

mit dem Netz gegen einander/ über wieder zum Ufer/ und streichen mit dem untern Theil des Netzes auf die Erde/ was sie dann beschliessen/ das muß mit fort.

Also pfleget mans hier in den Seen und grossen Wassern auch zu machen/ mit allen beyden. Also stellet man auch den Fischen in den engen Thälen mit einem Netze/ das ist lange und enge/ und hat gar einen weiten Eingang/ und Behältnis/ und ist darnach immer schmäler/ bis zu dem Schwantz.

Die Netze setzet oder stellet man mit zweyen Stangen in die Enge/ zwischen Steine/ Zäune oder Hölzer/ bis zu dem Ufer/ das läst man also Tag und Nacht stehen/ doch also/ daß die Eingänge/ da der Fisch hinein gehen und gefangen werden soll/ aufwerts gewendet werden/ daß/ wann die Fisch von oben herab kommen/ sie nicht anderst dahin gehen können/ sondern sie müssen gerade in die weite Eingänge kommen/ und darnach von denselben in den Schwantz oder Zipffel.

Darnach kommt der Fischer über einen Tag in einem Kahn oder Schiff darzu/ und hebet nur den Schwantz in sein Schiff/ darinnen findet er offt viel Fische/ und sonderlich viel Aale.

Es haben auch bißweilen unsere Fischer an die Netze reiche Stroh gebunden/ damit sie die Fische auch scheuchen/ daß sie nicht bey Seiten auslauffen/ sondern beym Umfang des Netzes bleiben müssen/ wie die Jäger pflegen zu thun/ wann sie die Hasen auf der Saat in die Netze jagen.

Das

Das 8. Capitel.

Wie man die Fiſche mit Reuſen fähet.

DJe Reuſen damit man die Fiſche auch fähet/ werden aus weydenen Ruten gemacht / vorne weit und hinten enge / und derer ſind auch mancherley/nach Art der Waſſer und Fiſche/ groß und klein. Man ſiehet theils Orten bey den Fiſchern ſo groſſe Reuſen / daß man gedächte ſie fiengen eitel Bauren und nicht Fiſch darinnen.

Die brauchen die Fiſcher in der Spree/ Havel/ Oder/und andern groſſen Waſſern/darinnen ſie groſſe Fiſche/ Hechte/ Bley/ Geſen/ Praſſen und andere dergleichen fangen. Da haben ſie ihre Wehr/wie mans nennet/ ein jeder ein ſonderliches/da man bißweilen ein hundert Gulden für ein Wehr gibt/die ſind unten mit Zäunen von Reiſig gemacht/ wol verwahret/ daß

ſie neben den Löchern/die man zu den groſſen Reuſen läſt/ nicht ſo leicht hinauf über die Wehr kommen können/ſondern weil die Fiſche in den Waſſern nicht hinab/ ſondern allezeit hinauf/ dem Strom entgegen wandern/zu dem Loche zu müſſen/da man die Reuſen ihnen entgegen eingeleget hat: So deucket der Fiſch/ er wolle durch dieſelbe Löcher hinauf kommen/ und kommt in die Reuſen/ und kan darnach nicht wieder heraus.

Aber diß Fiſchwerck mit den Reuſen/währet nur bis aufs Vorjahr/wann man Gerſten pfleget zu ſaen/ auf Walburgis/dann bis daher leichet der Fiſch. Aber im Herbſtmag man wieder damit ſtellen. Sie gehen aber gleichwol ſo wol nicht ein/ als im Vorjahr.

Damit aber die Fiſche deſto leichter in die Körbe gehen mögen/ leget man ihnen Aas oder Querder in die Körbe/oder bindet ſie in den Tüchlein hinein.

Wann nun die Fiſche dieſe Körnung in den Reuſen mercken/ wie er dann ſolches den Strom unterweit hinab mercken kan/ſo gehet er immer demſelbigen Schmack/der vom Querder hinunter fleuſt/nach/und gehet ihm immer näher und näher entgegen/bis er zu ihm in die Reuſe kommet. Es müſſen aber die Querder nach den Fiſchen gerichtet werden: Dann darnach man die Fiſche zu fangen vermuthet iſt/ darnach macht man auch die Querder.

An ſtatt der Körbe ſähet man auch etliche Fiſche/ ſonderlich aber der Aale in Käſten/wiewol man dieſelbige auch in den Körben/item/mit Nachtſchnüren und Säcken fähet.

Kleine Backfiſchlein ſähet man auch in kleinen ſeichten/rauſchenden/ ſteinichten Bächlein/ mit kleinen

Körb-

Körblein aus Semden gemacht/ item/mit Reiß gebunden/sonderlich die Schmerlen/da verlegt man den kleinen Fischen auch den Weg/ und hindert ihnen ihre Reise mit Steinen/ die man aufeinander die Quer über den gantzen Bach leget/daß sie nicht hinauf wandern können/ und läst auch etliche Löcher/ da man die Reusen hinein legt.

Bißweilen pflöcket man sie auch hinten an/ daß sie das Wasser nicht wegführet/ oder leget einen Stein darauf/weil sie sonsten gar leicht sind.

Es werden aber alle Reusen des Abends gelegt/ und liegen also die Nacht durch/des Morgens hebet man sie und siehet/was der liebe GOtt beschereret hat/ und pflegen die Fischer auf den Abend gar still zu seyn/ wann sie die Reusen legen.

Von den Fischen aber und dem gemeinen Brauch muß mans lernen wie und wann man die Reusen legen solle/ so wol auch waserley Gattung der Fische man zu jederzeit fangen soll.

Man muß sich dißfalls nach der Gelegenheit des Ortes und des Wassers/darinnen man Fischen will/ richten.

Nimm Staubmehl in den Mühlen/ und Eberwurtz gedörret und gestossen/oder auf einem Reibeisen gerieben/menge Hönig darunter/und mach ein Küchlein daraus/ backs und leg es in die Reusen/so kommen allerley Geschlecht der Fische zusammen in die Reusen.

Oder nimm gedöret Malz/ und ein Quintlein Saffaran/und Menschen-Blut/das in der Badstuben wird gelassen/und mische es durch einander/thue es in die Reusen/so kommen viel Fisch darzu.

Wilt du ein gut Pulver machen/daß die Fische ger-

gerne zu gehen / ſo nimm Reigermarck und Rindermarck / Menſchenblut / faul Holtz und gebrandten Wein / vermache das in einem ledern Sack / und hencks in die Reuſen.

Item nimm Hanig / Bibergeil / Gerſtenmehl / Menſchenblut / mach einen Teig daraus / backe ihn in einem Ofen / lege ihn darnach in einen Sack / und ein wenig Leim / thue alsdenn das Säcklein in ein Oel / binde den Sack auf / und leg es in die Reuſen.

Will man / daß einem die Fiſch nachfolgen ſollen / ſo nehme man Hanffkörner / und laſſe die ſo lang ſieden / bis ſie auf berſten / darnach zertreibe man ſie. Folgende ſoll man nehmen ein Stück Töpfers Don / ein wenig Kühmiſt / geſtoſſne Eberwurtz / Honig und Läckeritz oder Süßholtz / daraus mache einen Teig / und beſtreich die Reuſen oder Garnſäcke in der Einkeile damit / und thue auch etwas davon in den hinterſten Beutel. Man mache aus dem auch einen Klump / als ein Gansey groß / und thue das in ein geſtrickts Säcklein / und lege es in ein ſtill Waſſer gegen dem Wind / daß es halb im Waſſer und halb heraus lige / ſo werden die Bölgen des Winds den Geſchmack auf dem Waſſer treiben. Item man nehme deſſen einen Klump in ein eng geſtrickt Säcklein / und ſchleiffs durch ſtille Waſſer / die Fiſch folgen ſein hernach. Oder nimm Rocken / Korn / ſeud das in Waſſer / daß es wol quelle / und aufkeime / das ſtecke auf eine reine Pletze ins Waſſer / da kein Schlamm iſt / da kommen viel darzu.

Nimm Bärenſchmaltz und Honig und Kühkoth im Magen / zerlaß es untereinander. Darnach nimm eine Hand voll Korn / miſch die genante Materien durcheinander / mache Küchlein daraus / und laſſe ſie dürr werden / henge ſie in eine Fiſchreuſen.

Deß-

Deßgleichen nimm einen Reigermagen/ Marck/ Beine und Haupt/ und brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch und binde es in eine Reuſen / leg ſie ins Waſſer / und alle Fiſche / die über zehen Ackerlänge ſeyn/ die kommen alle in die Reuſen und ſtehen dabey.

Item nimm Galgant/ Kampffer beyde wol untereinander geſtoſſen/ thue das Pulver in ein gläſern Geſchirr/ und thus darzu einen Löffel voll Honig / und ein wenig Weins / decke es wol zu / und ſeud es bey vier Stunden/ vermache es wol/ laß es im Keller ſtehen/ ſo wird es wie ein Leim / damit beſchmiere ein Holtz/ und thue es in die Reuſen / du magſt es / wenn du es aus dem Keller nimſt / ein wenig wieder wärmen/ magſt es auch auf Hartz ſchmieren/ und alſo das Hartz in die Reuſen ſchmieren.

Nimm Hanffſaamen/ ſchneid ihm die Köpfflein ab/ ſo er noch in der Milch iſt / dörre die / und ſtoſſe ihn klein/ behalt ihn in einem Glaſe/ daſſelbe vermach mit Wachs und Hartz/ daß er nicht verrieche / und nimm ein halb Pfund Rogen von dürren Schleyen / ſtoß den klein/ und nimm ein Pfund rohen Speck/ ſtoß ihn darzu / und meng das Hanffpulver darunter/ daß es dick wird wie ein Teig/ thu das in ein Tüchlein/ und heng es in die Reuſen.

Oder nimm eine ſchwartze Henne / ſied ſie wol mit einem Löffel voll Honig/ thu es in ein irdin Geſchirr/ und thue noch einen Löffel voll Honig darzu/ laß es in der Luft ſtehen unverdeckt/ bis es voll Maden wird.

Oder nimm Hauswurtz oder Menſchenblut / verbrennten Backofen Leim und Honig/ die mache untereinander / und mache es zu einer Kugel/ thue es in ein Tuch/ daß es die Fiſche nicht genieſſen können / binde das in eine Reuſen/ ſo finden ſie ſich darzu.

Nimm

Nimm weitzene Kleyen zwey Theil/ Honig zwey Theil/ Gersten ein Theil/ Wasser ein Theil. Daraus mache Kugeln/ diese magst du in eine Reusen/ oder andern Zeug legen/ darinnen du gerne Fisch fahen wilt. Nimm Bocksblut/ Weinhefen/ Gerstenmehl/ und eine Leber von einem Rinde/ diß menge untereinander/ und thue es in die Reuse. Oder nimm Ziegenmilch/ laß die ein wenig stinckend werden/ thue die in eine Reusen/ oder bestreich ein Holtz damit/ item/ nimm Unflet von einem Ziegenbock/ gesiedene Bonen/ Baldrian/ und Mastix/ mische das untereinander/ mache Küchlein daraus/ thue die in die Reusen/ oder nimm Käsmilben von Schaf oder Ziegenkäsen/ und reibe darunter der langen grünen Würmer/ die da haben lange Flügel/ und lange Zähle/ daß es starck werde als ein Teig/ das streich auf eine Leber/ und thue es in eine Reuse.

Will man/ daß die Fische in die Reuse gehen sollen/ so nehme man Bocksblut/ Rinderne Leber/ Weinhefen/ Gersten/ menge das untereinander/ binde es in ein Tuch/ und thue es in die Reuse.

Das 9. Capitel.

Wie man die Fische mit Angeln und Nachtschnüren fähet.

DAs Angeln geschicht im Sommer bey Tage/ wann die Sonne aufgangen ist/ bis sie wieder unter gehet/ doch ists um Mittag oder kurtz zuvor/ und kurtz hernach am besten. Es muß aber der Angel aus weissen Pferds-Haaren gemacht seyn/ und müssen vier/ fünff/ sechs oder mehr Haar zusammen

ge-

gedrehet werden / darnach er vermeinet Fiſche zufangen / groſſe oder kleine / daß ſie die Angel halten kan.

Dann kommet etwan ein groſſer Fiſch an ein Angel / ſo reiſſet er ſie entzwey / und läufft damit davon / wie offt geſchiehet.

Wann man alſo die Schnur hat fertig gemachet / ſo muß man unten einen Angelhacken mit ſtarcken weiſſen Zwirn gar veſt hinan binden / nach Gelegenheit der Fiſche / die man mit der Angel gedencket zu fahen / und darnach ſie auch in demſelbigen Waſſer ſind.

Dann ſind es groſſe Fiſche / ſo muß er einen groſſen ſtarcken Hacken an machen / ſind aber kleine Fiſche / ſo muß er einen kleinen Hacken an machen. Darnach ſo muß er auch an denſelbigen Hacken einen Querder oder Anhängel machen / darnach er Fiſch haben oder fangen will / dann er muß hier wiſſen / was ein jeder Fiſch für Speiſe gerne iſſet / deßgleichen / was

er nach Gelegenheit einen jedern Zeit im Jahr pfleget zu essen.

Man pfleget zu den Brunkressen/ Elritzen/ Weißfischen/ Fohren/ Rothaugen/ Flincken/ Barmen und dergleichen/ gemeiniglich Regenwürm anzumachen/ die man im alten Mist/ oder unter den breiten Stricken/ die an nassen Oertern auf der Erden ligen/ findet/ die hat man in einem Töpfflein bisweilen gar allein bisweilen in Reigerschmaltz/ oder Honig oder etwas anders geleget/ das die Fische gerne essen/ bißweilen stecket man den Wurm an den Angel/ und bespeiet oder netzet ihn mit Menschenspeigel.

Den Fohren machet man auch Regenwürmer an/ aber Krebsfleisch ist ihnen lieber.

Weil aber der Hacken mit dem Querder in etlichen tieffen Wassern zu leicht ist/ so pfleget man etwan eine halbe Elle über dem Hacken auch ein Bißlein Bley zwey oder drey anzukrümmen/ damit der Hacken und die Schnur desto tiefer hinab/ schier auf den Grund des Wassers reichen möge/ dieweil etliche Fische neur auf dem Grunde gehen/ doch muß er auf den Grund nicht rühren.

Man muß eine Senckfeder an die Schnur machen/ da muß man Achtung aufgeben/ daß das Gesenck des Bleyes unten nicht zu schwer sey/ und die Feder unter sich zieht/ sondern daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmend bleibe.

An derselbigen Feder kan man bald sehen/ wann ein Fisch an den Angel kommet/ und nach dem Hacken/ oder Würms am Hacken schnappet/ dann die Feder zittert und beweget sich/ beißt aber der Fisch an den Hacken/ so zeucht er den Federkiehl gar unter das Wasser/ so mag man ziehen.

Mit

Mit der Feder muß man ſencken / und zuvor mit dem Stabe/daran die Schnur hencket/ erfahren/wie tieff das Waſſer an dem Ort iſt/da man angeln will/ und nach demſelbigen muß man ſencken.

Man muß aber unter dem Angeln immer nur Achtung auf das Querder geben / dann wann das vom Hacken weg iſt/ ſo beiſſen ſie nicht an/ muß derwegen alsdan ein ander Querder daran gemacht werden.

Item/ man muß beſehen/ob ſie etwas davon weggefreſſen haben/ dann ſo bald ſie unten den Hacken unter dem Querder ſehen / ſo wollen ſie nicht anbeiſſen.

Im Zuge fühlet mans balde/ob man einen groſſen oder kleinen Fiſch am Hacken hat / iſts ein groſſer ſchwerer Fiſch/der ſich ſehr wehret/ſo muß man ihn mit der Angel fein mehlich herum ziehen / und ihn müde machen / bis man ihn herauf zu dem Ufer bringet/und hernach vollend heraus rücken.

Wo es groſſe Fiſche in einem Waſſer hat/und man wolte derer gerne in die Keſſel haben / da mag man einen Tag oder zweene zuvor hingehen/und Kleyenbrod klein bröcklen/und hinein werffen/ oder ſonſten kleine Kügelein vom Querder machen / und ſie hinein körnen.

Darnach mag man auf dem dritten Tag mit der Angel hernach kommen / und beſehen/was GOtt geben will. Von dieſem ſoll hernach weiter geſagt werden.

Es machens auch etliche in den Seen und Flußwaſſern / darinnen es groſſe Fiſche hat/alſo: Man nimmt einen langen Bindfaden/der ein groß Stücke des Waſſers überreichen kan / und bindet an demſelben von einem Ende zum andern immer einen andern

Bind-

Bindfaden / oder Klaffter-Schnur / der etwan zwo Spannen lang ist. Allezeit einen von dem andern etwan ein Klaffter lang / und machet unten ziemliche grosse Angelhacken / an einen jedern solchen Bey- oder Neben-Faden / daß also offt an einer langen Schnur 100. 120. 130. mehr oder weniger / solche Neben-Schnür seyn / und machet unten Gründlein oder Kressen an den Hacken / die sticht man mit dem Hacken die Quer durch den Leib / daß sie noch leben / und sich fein regen / oder daran zappeln können und wirffts also in den See oder ins Wasser / man muß aber auch zuvor ein Bund oder etliche Bintzen oben an die lange Schnur binden: Dann es trägt sich bisweilen zu / daß starcke Fische daran kommen / so die lange Schnür entzwey reissen: So kan man alsdann an denselbigen Bünden sehen / wo sie hingelauffen sind / dann sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser / man darffs nicht anbinden / sondern man lässt im Wasser frey dahin schwimmen / darzu finden sich des Nachts die grossen Weisse / Hechte / Aal ꝛc. und verschlingen die Grundeln mit samt den Hacken.

Der Hecht beisset nur im neuen Monden und letzten Viertel an / wanns tunckel Wetter ist / wanns aber liecht ist / so thut ers nicht so gerne / wie dann alle Fische lieber anbeissen / wanns trübe und finster Wetter ist / als wanns liecht ist / und die Sonne scheinet / dann da sehen sie die Menschen. Zwischen Pfingsten und Margareten ist die beste Angelzeit.

Nimm Sonnen-Blumen / stecke sie an die Angel / du fähest viel Fische / zeuch einen heraus und zeichne ihn / wirff ihn wieder hinein / du fähest ihn wieder.

Oder nimm für 2. Pf. Honig / und ein halb Seidlein Loröl / zerlaß diß untereinander / thue diß in ein

Büchs-

Büchslein: Und weñ du fischen wilt/ so leg das Körder drein/ und nimm es wieder heraus/ und querder das an die Angel/ die Fische beissen sehr gern dran. Item/ nimm eine schwartze Henne/ und beräuffe sie fein rein/ thue sie auf/ und bestreiche sie inwendig und auswendig mit schönem Honig/ und wickle sie in ein grünes Erbesstroh/ das in der Blüthe ist/ und nimm einen Hafen oder Topff/ thue die Henne darein/ vermache den Hafen oben gar dicht zu/ und grabe ihn in einen Roßmist/ laß ihn vier Wochen drinnen stehen.

Darnach hebe ihn wieder heraus/ so wirst du grüne Würmelein in dem Hafen finden/ die allerley Farben haben/ die sind das gantze Jahr gut zum Angeln/ und sind über alle Querder das gantze Jahr.

Deßgleichen/ nimm Blut von einer Kuh oder Schöps/ lege Brodt darein/ querders an/ die Fische beissen gerne darnach an. Mercke: Im Augusto gehet der Fisch zum höchsten. Im September auf eine Elle tieffer. Im October auf eine anderthalb Ellen/ und fürbaß auf das gantze Jahr gehet er auf dem Grunde. Darnach must du deine Angelfedern richten oder sencken/ lang oder kurtz.

Item/ nimm Menschenblut ein Schüsselein voll/ ein Loth Saffran/ und gebeutelt Gerstenmehl/ und weiß gehöfelt Brod/ auch Ziegen-Unslet/ dasselbe zerlasse/ und laß es kalt werden/ mische es untereinander/ nimm davon/ und binds an den Angel/ wie du kanst/ oder häncke es in die Reuse.

Nim Gerstene Graupen/ thue die in einen Topff/ geuß Wasser dran/ laß die mählig sieden/ daß sie weich werden. Darnach nimm die aus dem Topff in ein Mälderlein/ und thue rockene Kleye darzu/ und mischs durcheinander/ das du kanst Ballen daraus ma-

machen/als die Gänß-Eyer groß/oder ein wenig gröſſer/die lege in das Waſſer in eine Tieffe/da die Fiſche innen liegen. Darnach lege alle Tage ein neues darein. Wenn du nun allda angeln wilſt/ſo thue von denſelben Materien etwas an die Angel/thue ein wenig Brantenwein darüber/ daß es ein wenig einen Schmack darnach hat.

Nimm Regenwürmer/aufs meiſte als du ihr bekommen kanſt/darnach nimm Eichenmohs/und waſche es aus Honigwaſſer/drucks aus/biß noch ein wenig feuchte bleibet.

Darnach thue es in einen neuen Topff/und wirff Regenwürmer oben drauf/ſo kriechen ſie durch das Mohs/darnach ſcharre ſie heraus/und ſchütte ſie wieder darein/daß ſie wol durchkriechen/das thue einmal oder vier. Darnach nim ein kleines Töpfflein/und thue eine Handvoll Würmer darein/ und gehe zu einem Waſſer/und nimm friſchen Kiß/und wirff ihn in das Töpfflein/auf die Würme/ſo reinigen ſie ſich/darnach ſtecke ihr drey auf einen Angel.

Wilt du Regenwürm über Winter behalten/ſo nimm Bocksblut und Weitzenmehl/und mache einen Teig daraus/aufs allerhärteſt/als du kanſt. Darnach thue ein wenig geriebenen Kampffer darzu/als ein Erbes groß/ und mache dieſe drey Ding durcheinander/ und thue es in einen Topff/ und lege Eichen-Mohs oder Bircken-Mohs darauf/ darnach gehe in den Wald/ und ſcharre unter einer Bircken in die Erde/ die Erde unter der Wurtzel iſt ſüſſe/wirff dieſelbe Erde auf das Mohs/mache den Topff wol zu/ und ſetze ihn in einen Miſt/ſo haſt du Würme in dem Winter. Will man Würmlein ein gantz Jahr lebendig behalten/ſo nehme man Honig und Eſſig/ thue es in ein Pfänn-

lein/

klein/ setz es über ein Feuer/ seud es/ biß es verschäu
Nimm es herab/ thue die Würmer drein/ thue Kar
ser darzu/ einer Bonen groß. Item nimm gema
Maltz klein gerödet/ Baldrianwurtzel/ uñ das W
von Eyern gantz wol gebraten/ alles gepülvert. Di
Pulver menge mit Menschenblut/ biß daß es h
wird. Darnach mache Küchlein/ die lege in Lorbeer
und laß die darnach pregeln/ doch so/ daß sie ja ni
prüntzlich werden. Lege sie darnach auf ein Bre
daß sie treuge werden/ darnach steck sie auf eine Ang
Item/ nimm grünen Habern/ den schneide ab zu h
ben Wege über der Erden/ stoß ihn wol in einem M
ser/ daß es werde als ein Mohs. Thue darzu Me
schenblut/ und gedörrte gestossene Reigerfüsse/ Hon
und Gerstenmehl/ durcheinander gemenget/ wird e
dicker Teig daraus/ mache Küchlein davon/ und tre
ge sie/ und mache Löcher dadurch mit einer Spind
und dörre sie vollend wol/ und stecke sie auf.

Ein guter Fisch Querder. Nimm Gerstenmeh
Honig/ Reigerschmaltz/ und Menschenblut/ mac
Küchlein daraus.

Zu allen Fischen in gemein. Nimm ein schw
tzes junges Hun/ das nicht geleget hat/ und tödte
das es nicht blutet/ seud das Hun fast wol/ uud th
zwo rohe Schnecken auch in den Topff/ und so du t
Hun verseiget/ so thue die Beine alle davon/ und th
diese Ding alle in einen Topff/ vermache ihn fast w
und setze ihn acht Tage in die Sonne. Darnach t
den Topff auf/ und lasse ihn eine halbe Stund steh
darnach nimm eine Hand voll Gersten/ die wol ge
ten und geschäumet sey/ und thu sie auch in den To
so verzehret sich die Gerste/ und wird ein Teig dare
von den Teige thue allemal ein wenig an die Ang

Nimm ein Loth Reigerſchmaltz / und ein Quintlein Saffran/und ein halb Loth Bibergeil/und ein Quintlein Menig/ſtoß diß alles durch einander/thue ein wenig Schweffel darunter/und ſolſt denſelben Fiſch/den du fäheſt/bey den Floßfedern einſchneiden/und daſſelbige Blut in die Hand faſſen/und ſolt die obgenante Materia darinn wol weltzen / und ſolt das in einen Angel thun/ſo kommet der Fiſch alſo offt wieder/als du ihn in das Waſſer wirffſt/10. oder 20. mal nach einander.

Item in gemein zu allen Fiſchen. Nimm Aqua vitæ/lege Kampffer drein/ſo ſolvirt er ſich im Aqua vitæ. Nimm darnach ein wenig von dem Mueß/und lege nur ſchlechte Regenwürme darein / laß ſie einen Tag oder zween darinnen liegen. Wenn du darnach fiſchen wilt/ ſo mach einen / oder einen halben an die Angel/waſſerley Fiſche daran kommt/der bleibt. Oder magſt nehmen Heuſchrecken oder Grillen/ da beiſſen ſie auch gerne an.

Will man wiſſen / was man zu jeder Zeit vor ein Körder an die Angel machen ſoll / den der Fiſch gern annimmt/ ſo muß man ſehen/wenn man einen Fiſch fähet/ was er in den Eingeweiden hat / ſo kan mans fein mercken/ was er vor Körder gern annimmt.

Steinregenwürmer ſind gut durch die gantze Faſten/biß der Brachmonat vergehet.

Item/ nimm Miſtregenwürm/ leg die in einen friſchen Regenſand über Nacht/ darnach laß ſie in ein Tröglein/thue ein wenig Honig darzu/das iſt gut von dem Mayen biß auf den Auguſtum.

Item/die Krautwürme diß ſind gute Körder weil das Kraut ſtehet oder wächſt. Item / nimm das pretige von den Mücken/ vorn an der Bruſt/das ſind

auch

auch gute Körder weil man die finden mag. Item/ in den fliessenden Wassern/ wenn der Winter abnimmt/ sind gut die gemeine Fliegen. Item/ die kleinen blauen Pfäumlein oder Kriechen sind auch gut dazu/ weil sie währen. Man muß aber zuvor die Fische damit etzen. So sind auch die Kriechen gut weil man sie haben kan/ man muß sie aber auch zuvor damit etzen/ der Karpffe beist gern darnach: Item Weichseln/ schlage die in einen neuen Lägel mit Stengel und all/ und hänge sie in einen frischen Brunnen. Wenn du angeln wilt/ so nimm heraus/ so viel du wilt/ die anderen laß hangen/ die sind allweg gut. Man muß die Fische auch damit etzen. Item/ nimm einen dicken rindern Fleck/ leg denselben einen Tag in einen neuen Schuch/ und körder denn damit im October/ und nicht länger.

Item/ mische Gerstenmehl mit Bocksblut/ thue ein wenig Honig darzu/ und mache kleine Häuptlein/ als der Angel gestalt ist/ das ist gut/ dieweil man die Böcke sticht oder schlachtet. Oder Bocksleber/ die nicht wol gebraten ist. Nimm Käse/ die ein wenig zehe sind/ schneid die zu kleinen dünnen Schnittlein/ und koch sie im Wasser/ daß sie gleich zu Mueß werden. Rühre die wol/ darnach nimm Weitzenmehl darunter/ daß es wird/ wie ein Teig/ thue Butter darzu/ daß es nicht an den Händen klebe. Darnach nimm Hanffkörner/ die reibe/ und röste sie ein wenig/ streue derer ein wenig auf den Teig/ mache Küchlein daraus/ als Hasselnüsse groß/ und wann du angeln wilt/ so mache ein Küchlein an die Angel.

Die Angelhacken werden auf mancherley Weise gemachet/ etliche haben schlechte eiserne Häcklein/ und werden aus eisernem Drath/ mit einem Widerhacken/

hacken klein und groß gemacht / darnach der Fisch ist / den man fahen will / dann in ein groß Maul gehöret ein grosser Hack / in ein klein Maul ein kleiner: Bißweilen bindet man auch wol drey oder vier Hacken neben einander. Darnach so mache man grosse mit viel Spitzen / da ein jegliche Spitze ihren Widerhacken hat / die macht man an Stangen / daß man die Fische damit slicht / und aus dem Wasser zeucht.

Wann man auch Wels / Hecht / Parschen und dergleichen Raubfische angelt / so muß man ein lebendig Fischlein an den Hacken machen / und muß der Hacken groß und starck / bisweilen auch von Ertz seyn / und der Hacken muß fast an die Angelschnur mit gewichsteny Faden / oder mit einen kleinen eisernen oder messeney Drath darein gebunden werden / daß ihn die Fische mit ihren scharffen Zähnen nicht abbeissen.

Bißweilen verschlingen sie den Hacken mit sammt dem Fisch gar in den Leib hinein / daß man den Hacken von der Schnur schneiden / und ihn erst wieder heraus nehmen muß / wann er gerissen wird.

Wann ein Fisch den Federkiehl unter sich zeucht / und man ihn heraus ziehen will / so muß man zum ersten starck zucken / daß man dem Fisch den Angelhacken so in den Mund haue / daß er haffte / und den Fisch halte.

Darnach muß man ihn fein mählig aus der Tieffen an der Schnur mit der Angelruthen und Schnur heraus ziehen / daß er die Schnur nicht zerreisse / und als ein ehrlich Mann davon schwimme / oder daß man ihn müde mache / biß er sich in der Gedult gebe / und freundlich mit sich handeln lässt.

Im Grunde der tieffen Wasser sind gemeiniglich die grössesten Fische / da muß man die grossen Stick her-

heraus ſuchen / und die Angelſchnur deſto tieffer ſencken / daß ſie auf den Grund komme.

Wann auch die Fiſche den Hacken einmal oder etlichs verſucht und gekoſt haben / ſo wollen ſie nicht gerne wieder dran: So ſoll der Fiſcher an einer ſchlechten Schnur die Körder etlichmal einwerffen / daß ſie die Speiſe nehmen und gewohnen / und darnach die Angel auch mit einwerffen / ſo beiſt er an.

Nimm Hundsbrod (das wird von Kleyen und Mehl gebacken / und in den Ofen geſetzt / wann das ander Brod ausgebacken iſt) ſchneid die äuſſerſten Rinden alle davon / nimm die Brodſamen / knete die fein hart ineinander / mache Kügelein davon / und wirff ſie an einem Ort ins Waſſer / da du den folgenden Tag angeln wilt.

Folgendes Tages mache ſie auch an die Angel / und angel damit. An die Angelhacken pfleget man Regenwürme / Käfer / Fliegen / Schwäntze von Krebſen und dergleichen zu machen.

Das 10. Capitel.

Von dem Körder / Querdern und Aas / die man an die Angel zu machen / oder in die Reuſen zu legen pfleget.

WEr angeln will / der muß wiſſen / was für Art der Fiſche in dem Waſſer ſind / darinnen er angeln will / und was dieſelben eſſen / und nach welchen Fiſchē er angeln will. Dann darnach muß er ſich mit dem Aas oder Querder / das er an den Angelhacken machen will / zu richten wiſſen.

Angelt einer nach Hechten / oder will man Hechte mit Angelschnüren fangen / so muß man Kaulhaupte oder Frösche an die Angelhacken stecken.

Nimm das hindere Theil von einem Frosch / zeuch ihm die Haut ab / thue es in ein häbern Mehl / und lege es alsdann in rindern Unschlet / und pregels bis es braun wird.

Die Elt fähet man / wann man Regenwürme / Heuschrecken / Fliegen / schwartze grosse Mücken / oder ein Stücklein Ochsenhirn an den Angelhacken stecket.

Die Barmen fänget man / wann man stinckend Aas oder Fleisch an den Angelhacken macht.

Alle Raubfische müssen mit andern Fischen gefangen werden / die man an die Angelhacken machet / nach denen schnappen sie / und werden also gefangen.

Etliche nehmen ungesaltzen Kalbfleisch oder Widerfleisch / thun es in einen Topff / und bratens mit Honig / und machens an den Angelhacken.

Nimm Regenwürm / thue sie in einen nassen Hadern / und setze sie acht Tag in einem Topff in die Erde / darnach nimm Kampffer und vermenge ihn mit Honig / und welgere die Regenwürme darinnen / und stecke sie an den Angelhacken / so wirst du allerley Fische fangen.

Oder / nimm weiß Brod und alten Käse / stosse es wol durcheinander / machs mit Milch zum Teige / und formire kleine Küchlein draus / und laß sie dürre werden / darnach stecke sie an den Angelhacken / oder stecke etwas von einer Hundsleber an die Angel.

Du magst auch Fleisch von einem Widder wol in Honig siede / und darnach dasselbe mit altem stinckenden Menschenharn vermischen / und dann das Fleisch

in

in kleine Stücklein zerſchneiden / und an die Angel machen.

Etliche ſieden Gerſte oder Weitz mit ein wenig Waſſer und Honig/und ſtreuen ſie des Abends zuvor an den Ort ins Waſſer / da ſie angeln wollen/oder wo ſie meinen / daß etwan gute Fiſch hat/den folgenden Morgen angeln ſie da.

Wenn man einen Fuß von einem Schweine / mit Haut und Haar/ ſammt den Klauen nimmt/und den zu Pulver brennet / in einem Tüchlein in eine Reuſe oder Fiſchhamen bindet/ ſo fähet man viel Fiſche damit beſtreich geröſtet Brod mit Kampffer oder Reigerſchmaltz/und ſtecks in die Reuſen. Oder/ nim wolgemahlen Gerſtenmehl/miſche Menſchenblut darunter / und mache ein Teiglein daraus/darnach laß es dürre werden / und thue es in ein Reuſen/oder backe einen Kuchen daraus / und den thue in die Reuſen. Item/nimm den Kuchen von Mohn oder Mohnſaamen/beitz ihn wol in Honig/binde ihn in ein zweyfaches Tüchlein/und lege es in die Reuſen.

Eben das thut auch das weitzen Maltz klein geſtoſſen / in naſſen Laim gemenget / ein Brod daraus gemacht und gebacken/und in die Reuſe gelegt.

Oder/leg den Kuchen von Leinſamen in die Reuſe/ ſo fängeſt du viel Gründeln.

So man ein Hundsleber in eine Blaſe thut/die voller Löcher geſtochen iſt/und hängt ſie in eine Reuſe/ſo lauffen die Fiſche gewaltig hernach.

Da nun jemand Reuſen/ Netze oder Hamen/ eine Nacht über in warme Kleyen legte / und ſie folgends zur Fiſcherey brauchte/ würde er damit allerley kleine Fiſche / und ſonderlich Gründlinge oder Kreſſen fangen.

Nimm Senffkörner/einen Fuß von einer Wieſel/ und gelben Saamen aus den Roſen/ und hängs ins Netzgarn/Hamen oder Reuſe.

Item/nimm Bohnenmehl/ menge Unſchlit oder Schmeer von einen Bocke/ Igel oder Ochſen drunter/ und binde es ins Netze. Du magſt auch das Miltz von einem Bocke darzu nehmen.

Man mag auch rothe Schnecken nehmen/dieſelbige braten/ und alſo gebraten in die Netze/ Hamen oder Garnſäcke thun/ſo fähet man viel Fiſche.

Nimm neugebackene Semmel/weil ſie noch warm ſeyn/thue die Broſamen heraus/und knete den Safft von der Hauswurtzel drein/ und thue darnach die Brodſamen wieder in die Semmel/binds mit einem Faden zu/und hengs in die Reuſe.

Die Hauswurtzel mag man auch wol zu allen Querdern und Aaſen der Fiſche nehmen/dann ſie ſehr nutzlich darzu.

Nimm Gerſten-Mehl/ die Brodſamen aus den Semmeln/Ziegen-Unſchlit/jedes 4. Loth/ geſtoſſen Saffran ein Loth/geſtoſſen Tillenſamen ein halb Loth/ zerlaſſe das Unſchlicht/ miſche die andern Stuck darzu/ thue auch ſo viel Menſchenblut darzu/ als du bedarffſt/ daß du einen Teich daraus macheſt/ davon henge ein Stück einer Nuß groß/in eine Reuſe/ oder an den Angel.

Es ſagen etliche: Wann man Kutteln oder Flecke/ſo die Fleiſcher in ihren Fleiſchbäncken feil haben/ in die Schuh unter die bloſſe Füſſe leget/ und einen Tag drauf gehet/daß ſie nach dem Schweiß der Füſſe riechen/ und ſtecket ſie darnach an den Angel/oder leget ſie in die Fiſchreuſen/ſo ſoll man viel Fiſche fangen.

Das

Das 11. Capitel.

Von den Greiffen.

WIr ſollen nun wol weiter gehen und ſagen / zu welcher Zeit des Tages und des Jahrs man fiſchen ſolle / ſo will uns von nöthen ſeyn / daß wir zuvor die mancherley Arten oder Fiſchungen erklären / darnach wollen wir zu den andern Sachen auch kommen.

Greiffen heiſt mans / wann man die Fiſche ohne Hamen oder Netze / nur mit den Händen fähet / das iſt eine Fiſcherey für arme gemeine Leut / die da bißweilen ein Gerichtlein Fiſche für ihr Haus fangen wollen / und geſchicht allein in kleinen / wiewol auch bißweilen in groſſen Waſſern oder Bächen / die man durchwaten kan / darinnen es viel kleine und groſſe Stein / oder Löcher in die Ufer / oder Wurtzeln von den Erlen am Rande hat: Dann dahinein oder darunter pflegen ſich bißweilen die Fiſche zu verkriechen / als Krebs / Fohren / Grundeln / Barmen / Elden und dergleichen. So kommen ſie fein mählich in dem Waſſer geſchlichen / greiffen mit den Händen unter die Stein oder Wurtzeln / und in die Löcher / und holen ſie heraus. Oder heben fein mählich die Steine auf / darunter finden ſie die Schmerlen / Kaulhäupte / mit den Köpffen Eldritzen und der gleichen / ſtechen oder greiffen flugs unter die Steine nach ihnen. Unter den groſſen bringet man bißweilen eine Barme oder zwo oder drey / oder mehr hervor. Item / hüpſche groſſe Bradfiſche / oder Elden / item Fohren oder Forellen / die muß man fein unten an den Bäuchen krabeln oder kräuen / ſo ſtehen ſie gar ſtille / biß man ihnen zum Kopff

kommt /

kommt/dabey man sie besser halten kan/ dann sonst ist es ein schliepfferiger/und ein starcker Fisch/der sich einem leichtlich wieder aus den Händen windet.

In den grossen Wassern heist mans Pleusch/ dann da schlagen sie zuvor mit den Stangen auf das Wasser/so kriechen sie alle zu Loch/darnach nimt man mit der Hand immer einen nach dem andern wieder heraus/ wann ihr aber mehr in einem Loch seyn/ dann einer/so muß man mit der Hand einen nach dem andern aus dem Loche nehmen/immer den ersten zuvor/ darnach den andern/wann sie gleich klein seyn/dann wann man die wolte bleiben lassen/ und allein nach den grossen greiffen/ und die zuvor wegnehmen/ und er hübe an zu pletzschern/so lauffen die andern alle heraus/und immer davon.

Aber hierzu brauchen nun etliche auch sonderliche Künste/ dann wann man gleich einen Fisch unter einem grossen Stein findet/ so hat er doch seine Ausgänge und andere Löcher mehr/wann er mercket/das man mit der Hand an ihn kommt/ so reist er aus/ und läufft durch ein ander Loch davon.

Damit sie aber nun bleiben mögen/ so brauchen die arme Fischer bißweilen diese Künste/sie bestreichen die Hände drey oder viermal mit Nesselsafft oder Garbenkraut. Etliche thun auch Baldrian/ Nieswurtzel oder Hauswurtzel darzu/ und thun auch etwas von diesem Safft ins Wasser.

Wann man die Hände mit grossen Brennesseln und Hauswurtzelsafft besalbet/so machts/daß sich die Fische häuffig dazu sammlen.

So man auch das Schmaltz von einem Reiger/ samt dem Marck aus den Beinen zu Oel machet/und die Hände und Füsse damit beschmieret/ so schwim-

men

men die Fische so häuffig darzu/ daß man sie auch ohne Netze mit den Händen greiffen kan.

Item/ nimm ein Loth Kampffer/ ein Loth Weitzen-Mehl/ ein Loth Reiger-Schmaltz/ ein Loth Bein vom Reiger/ die Beine muß man fein klein zu Pulver stossen/ und mische die andere Stück alle durcheinander/ und streue das Pulver darunter/ magst auch ein Loth Baum-Oel darunter nehmen/ aus diesen allen mache eine Salbe/ und wann du fischen wilt/ so salbe die Hände und Schien-Bein vorne und hinden damit/ so wirst du groß Wunder erfahren.

Auf eine andere Weiß. Nimm einen Löffel voll Reiger-Schmaltz/ und siede das in einem Pfännlein gar wol/ daß es beginnet zu printzeln/ thue einen Löffel voll Honigs darzu/ und siede es noch einmal/ bis es gehe wird/ darnach thue es in einen Mörser/ und mische es wol untereinander/ so ist die Salbe gerecht/ thue sie in ein Büchslein. Mit dieser Salbe bestreich deine Hände und Füsse/ oder Schienbein vornen und hinden/ die Hände und Arm deßgleichen/ und gehe darnach ins Wasser zu den Fischen/ und siehe was GOtt geben wird.

Nimm von Honig des ersten Bienenschwarms/ im Majo/ so viel du wilt/ und nimm der rothen Schnecken aus den Häuslein auch/ so viel du ihr bedarffst/ thue sie in eine saubere Schüssel/ thue Saltz oder Sal Armoniae darzu/ so zergehen die Schnecken/ thue darzu der nachtscheinenden Würmlein ein halb Pfund/ und wann du eine Salbe machen wilt/ so nimm des Schwarmen-Honigs zweymal so viel/ als der Schnecken sind/ nimm auch ein halb Pfund Würme/ und mache eine Salbe in ein Büchslein/ und wann du fischen wilt/ so bestreich die Hände damit.

Das

Das 12. Capitel.

Wie man die Fiſche / ſo in tieffen Seen oder Waſſern ſind / welche man ſonſt nicht bekommen kan / ſo ferne bringen ſoll / daß man ſie mit den Händen fangen kan.

GRabe im Brachmonat Ochſenzungen / und ſtoß das Kraut und die Wurtzel / und nimm deß Pulvers ein wenig / und ein wenig Neptenſafft darunter / beſtreich die Hand damit / und ſtoß ſie iſt das Waſſer / da die Fiſche innen ſind / ſo kommen ſie dir zu Handen.

Oder nimm jetzo genanntes Kraut / und ungeleſchten Kalck / daß der Hafen halb voll wird / und vermache den Haffen gar wol / daß kein Waſſer drein gehe / und wirff darnach den Hafen in den tieffen See oder

oder Wasser / so schwimmen die Fische alle über sich / so kan man sie mit den Händen fangen. Bringe sie darnach bald wieder in ein reines frisches Wasser / so vergehet es ihnen wieder.

Nimm ein halb Loth oder 16. Kuckels-Körner / ein Loth Fenchel / Dilsaamen etwas weniger dann dieser zweyer / stoß sie zusammen / darnach nimm ungeschmeltzet Schäfen-Unslit / so groß ein Ey ist / und eine halbe Eyer-Schale voller Honig / mit einem Viertling schäfenen Käse / stosse und menge es alles untereinander / thue auch ein wenig Kampfer darzu / so wird ein Teiglein daraus / mache Kügelein / etwan so groß / als die Kuckelskörner sind / und wirff sie hinein in die Tieffe / wann sie anfangen zu blincken / so bedeuts / daß sie das Aas geessen haben. Warte darnach noch eine halbe Stunde / so fahren sie selber an das Land / und kehren das Weisse über sich / so kanst du sie mit einem kleinen Hämlein fein heraus fangen.

So der überige Teig hart wird / so erweiche ihn wieder mit gebrannten / oder sonsten mit starckem Wein / so du ihn brauchen wilt.

Wann ihrer zween einen Sack mit Kalck in dem stillstehenden Wasser starck umher ziehen / so werden die Fische alle blind / und kommen auf das Wasser / daß man sie mit den Händen fangen kan.

Nimm Bilsen-Saamen klein gestossen / binde ihn in Tüchlein / so bald die Fische dran saugen / so werden sie matt / schwimmen empor / und lassen sich mit den Händen fangen.

Mache einen Teig aus Kuckels-Körner / Kümmel / altem Käse / Weitzen-Mehl und Wein / formiere Pillen oder Kügelein daraus / wirff sie ins Wasser.

Oder /

Oder/nimm Wolffs-Milch/zerstosse sie/lege sie ins Wasser/ thue auch ein Theil Scheelkraut darzu.

Etliche machens auch also/ sie nehmen alten Bömischen Käse/Cordomümlein/Brod und Kampffer/ zerstossens miteinander im Mörser/und machen grosse Küchlein daraus/und werffen sie ins Wasser/ neubacken Brod ist zum besten darzu.

Etliche machen die Querder ziemlich starck / und nehmen Reiger-Schmaltz / Kampffer/ Honig/Rocken-Mehl/oder das besser ist/ Weitzen-Mehl/ thun diß alles in einen Topff zusammen / und stellens vier Tage in den Mist/darnach thun sie Bilsen-Saamen und Kuckels-Körner darzu/ und machen Pillen darvon/werffen sie in die tieffe Oerter der See oder Wasser / damit bringen sie heraus/ daß die grossen Fische hervor kommen/als wann sie todt wären.

Item/sie nehmen ein Quintlein Kampffer/ein Loth Kuckels-Körner/ ein Loth Bilsen-Saamen/ 2. Loth Schäffen-Unßlit/zwey Loth fauken Käse/einen Löffel voll Gersten-Mehl/einen Löffel Honig/und thun es in einen neuen Topff/lassens warm werden/und machen kleine Kügelein/als wie die Erbes/ daraus/ und werffen sie hinein.

Nimm Kuckels-Körner (in der Apotheken bekommet man sie) dreyzehen an der Zahl/ klein gestossen/ einen Löffel voll gestossenen Bilsen-Saamen/ fauken/ alten/ stinckenden Käse/ Butter/ warm Brod/ geuß Brandenwein darauf/ mach es zum Teige / mache darnach kleine Pillen daraus/als Wicken groß/ und wieffs ins Wasser.

So bald sie es genieſſen/ schwimmen sie in die Höhe/ daß man sie mit den Händen greiffen kan/und setze sie bald in ein ander Wasser/ so werden sie wieder lebendig/

dann

dann sie speyen es wieder aus / und kommen zu sich selber.

Wann man sie aber nicht in ein ander Wasser bringet / so muß man ihnen die Köpfe abschneiden / und die selbige wegwerffen. Im Teiche kan man also leichtlich viel Karpffen fangen.

Oder also: Nimm ein Loth Kranäuglein / zwey Loth Bilsensamen / ein Loth Eitstein / für einen Pfennig Käse / einen Löffel voll Brandenwein / einen Löffel voll Honig / eine Handvoll Weitzen mehl / mache es zusammen in einen Klumpen / wirffs ins Wasser.

Item also / nimm Kuckelskörner (die sind nicht giftig) Bilsensamen (der ist dem Menschen ungesund) Kampffer jedes ein Loth / der Kampffer muß getödet werden / mit drey oder 4. Mandelkernen / faule Käse / der starck und garstig ist / Weitzenmehl / Brandwein / Honig / stampff es alles zusammen in einem Mörsel / daß es wie ein dicker Teig wird / mache Kügelein daraus / gehe zum Wasser / da es am stillesten läufft / (dann sonst verstost sie der Strom / wann sie aufschwimmen / darum ists in den stillen Seen am besten) streue die Kügelein hinein / wie man einen Saamen säet / halte du mit einem Kahn dabey / wann sie empor schwimmen / so hebe sie mit einem Hamen / denn du allezeit bey dir im Kahn haben must / bald heraus / sonsten vergehen sie es wieder / darffst die Därme oder Eingeweide nicht wegwerffen / dann es ist nichts böses drinnen / dann der Bilsensamen. Nimm Kuckelskörner / etwan für drey Kreutzer / Brandtwein für 2. Pfenning / die Brosamen aus einem frischen Brod / und ein wenig Tille / Honig für 2. Dreyer / diß alles in das Brod gemenget / durcheinander gekneten / Kügelein daraus gemachet / in das Wasser geworffen / und etwan ein

Viertel-Stund gewartet/ſo ſchieſſen ſie empor/ und laſſen ſich greiffen/ man muß ſie bald ausweiden/ wann ſie aber ein wenig liegen/ ſo vergehen ſie es wieder.

Nimm Kuckelskörner in der Apotheken/ und Biſſenſamen/ ſtoß jedes allein. Darnach nimm gebrannten Wein/ Weitzenmehl/ alt Schmeer/ Honig/ Reiger-Schmaltz/ oder Marck aus den Beinen/ alte Käſe/ auch geſtoſſen. Dieſe Stück/ jedes gleich/ miſch durcheinander/ daß ein Teig daraus wird/ lege es alsdann hin/ laß es treuge werden. Wann du darnach etwan an ein Waſſer geheſt/ ſo wirff es hinein/ immer auf einmal ein Stücklein/ als ein Erbs groß/ von ſolchem Teige: So werden die Fiſche/ ſobald ſie denſelbigen eſſen/ oben ſchwimmen/ denn es macht ſie gar wirbelſichtig: Alsdann haſche ſie/ es ſchadet ihnen nichts. Daß es aber wahr ſey/ ſo laß ſie ein wenig am Waſſer ligen/ ſo gehen ſie wieder davon/ wie zuvor.

Deßgleichen nim Reigerſchmaltz/ und beſtreich die Händ damit/ darnach greiff ins Waſſer nach den Fiſchen.

Item nimm Adern von einer Wölffin/ von den hintern Schenckeln/ und beſtreich ſie mit Reiger-Schmaltz/ und ſchlage ſie um den rechten Schenckel/ und tritt ins Waſſer/ da es gut iſt/ biß an die Knie oder höher. Die Adern müſſen dürre und nicht grüne ſeyn. Nach dem Fiſchen hengt man ſie wieder auf/ auf daß ſie wieder trucken werden. Wann du wieder fiſchen wilt/ ſo beſtreich ſie wieder mit dem Reiger-Schmaltz/ wie zuvor: Oder nimm ein Loth Weitzen-Mehl/ ein Loth Reiger-Schmaltz/ und ſeine Gebeine zu Pulver geſtoſſen/ vermiſche es untereinander/ mache eine Salbe daraus/ du magſt auch ein Loth

Baum-

Baumöl darzu nehmen. Wann du fischen wilt/ so salbe die Hände und Schienbein hinten und vornen damit.

Nimm Kampffer ein Loth/ Weitzen-Mehl ein Loth/ Schmaltz von einem Reiger ein Loth/ Pulver von Reiger-Beinen gemachet ein Loth/ Baumöl ein Loth/ mische es durcheinander/ so wird ein Salbe daraus. Wann du fischen wilt/ so salbe die Hände und Schienbein/ so wirst du Wunder erfahren.

Nimm Creutzwurtzel und Eisenkraut/ lege sie in Honig einen Tag und eine Nacht/ lege es hernach an die Sonne/ und laß es wieder trucken werden. Darnach binde sie an einen Faden/ und henge sie in einen Teich. Alle Fische/ die darinnen seynd/ die kommen darzu/ daß du sie mit der Hand ergreiffen kanst. So du dazu thust ein Kraut/ das Standelwurtz heist/ (sie muß aber gegraben werden/ wann der May drey Nacht alt ist/ hat zween Knotten an der Wurtzel) und schmierest die Hand damit/ und hältest sie in das Wasser/ alle Fische/ die drinnen seyn/ die da schmecken oder riechen können/ kommen alle darzu an die Hand/ und saugen daran/ alsdann magst du sie ergreiffen wie du wilt. Oder nimm Springwurtzel/ wirff sie in ein stehendes Wasser/ so greiffst du die Fische mit den Händen.

Will man einen Schein machen/ dazu die Fische gern gehen/ so nimm die Würme/ die des Nachts scheinen/ oder faul Holtz/ das des Nachts scheinet/ und thue das in ein Glas/ thue grosse Roßwürme dazu/ ungefährlich drey oder vier/ stopffe das Glas zu mit Wachs oder etwas anders/ und so die Roßwürme das Holtz hin und wieder treiben/ so sehen die Fische den Schein und das Glas in der Reusen/ und haben keine Ruhe bis sie darzu kommen.

Nimm Lohröl/ Pilsen-Saamen/ Brandenwein/ Honig/ alten Käß/ diß alles nicht viel durch einander gemischet / magst auch welsche Nüsse darzu nehmen. Aus den Gefücken allen mache kleine Küchlein/ wirff sie in die Tieffe/ so schwimmen sie empor. Darnach setz sie in ein ander rein Wasser/ so vergehet ihnen das Aufschwimmen wieder.

Oder/ nimm Baldrian/ und laß Küchlein davon machen/ wirff sie in die Tieffe/ so schwimmen sie empor/ alsdann thue sie in ein Wasser/ darnach magst du sie nach deiner Gelegenheit brauchen. Item/ nimm Eisenkraut/ und wirffs ins Wasser oder Tümpffel/ da es am stilleſten ist/ so kehren die Fische das Weisse auf.

Will man weiter Fisch mit Händen fangen / so nimm Tillen-Saamen / so viel du zwischen zweyen Fingern behalten kanst/ und dreyssig Kuckelskörner aus der Apotheken/ stoß es mit einander. Darnach nimm faulen Schaf-Mist/ so groß als ein Ey ist/ Schäfen-Unßlit/ einer welschen Nuß groß / also zusammen gegossen/ und Kugeln daraus gemacht/ und ins Wasser geworffen/ so essen es die Fische / und schwimmen empor.

Item/ nimm Gänserich-Schmaltz/ und mache eine Salbe davon/ schmiere die Beine damit/ und tritt ins Wasser.

Item/ nimm grosse Ochsenzungen/ das Kraut und die Wurtzel/ klein gestossen / nimm das Pulver und ein wenig Rauten-Wasser darunter / bestreich die Hände damit / und stosse sie in das Wasser / da viel Fische sind/ so kommen sie dir an die Hand.

Das

Das 13. Capitel.

Von dem Jagen.

In ziemlichen Fiſchwaſſern/die nicht groß/tieff/ und breit ſeyn/und die ein Mann gründen kan/ pflegen die Fiſcher bißweilen auch eine Jagt anzurichten/das geſchicht alſo: Etliche Perſonen nehmen groſſe Hamen/und ſetzen die nebeneinander alſo/ daß ſie den gantzen Fluß/ von einen Ufer zum andern mit Hamen beſetzen/ und gehen etliche hinauf und ſchlagen mit den Stürlen (das ſind zimliche lange Stangen/ daran ſie vorne alt Leder genagelt haben/ damit ſie ſonſten unter die Ufer/groſſe Steine/Wurtzeln der Bäume und Sträuchen pflegen zu ſtoſſen/ daß ſie die Fiſche aus ihren Löchern jagen/auf das Waſſer/ und jagen ſie alle herunter in die Hamen. Wenn ſie mit dem Schlagen zu ihnen kommen/ſo heben ſie alle ihre Hamen auf/und ſehen was GOtt beſcheret hat.

In den Seen aber/ die nicht ſo gar tieff und unten einen gleichen Grund haben/jaget man alſo/man ſtellet ein Jagnetze/oder etliches neben einander und holet darnach mit dem Kahn weit aus/ und jaget alſo die Fiſche in die Netze.

Wann der Mond auf das letzte Viertel kommet/ und iſt etwan zwey oder drey Tage vor dem neuen Monden/ſo läſt ſich ein jeglicher Fiſch in Flußwaſſern bey Tage/ von unten herauf in die vorgeſtellte Reuſen oder Netze jagen/ es gehen ihrer zweene oder drey mit Stangen und ſchlagen auf Waſſer/unten im Waſſer hinauf.

Es ſind bey uns Triebvögel/dann alſo neñen ſie die

Fischer) die sind gröſſer/dann eine Elte/und heiſſen also/ daß sie die Fische im Herbst/ etwan um Martini/ häuffig vor sich treiben/ bis sie zu Lande oder an das Ufer kommen/und sie also entsteigen/daß sie offt/ aus Furcht vor ihnen/heraus aufs Land springen. Darauf lauren oder warten die Fischer mit ihren Netzen/ und fangen also die zusammen getriebene Fische häuffig hinweg. Dieser Trieb-Vögel Feind ist der Ganser / der scheuſt offt unter sie/ und zerstöret oder verscheucht sie/darum bemühen sich die Fischer gar sehr/ daß der Ganser erschossen werde.

Das 14. Capitel.

Wie sich die Fische für dem Donner fürchten.

ES sind auch etliche Fische / die sich sehr vor dem Donner fürchten/ für dem sich doch die gottlosen Menschen nichts fürchten. Denn die Fohren oder Forellen erschrecken so sehr vor dem Donner und seinem Wetter / daß sie gar erstarren und unbeweglich im Wasser liegen bleiben / daß man sie leichtlich mit den Händen greiffen und bekommen kan.

Also fürchtet sich auch der Karpffe gewaltig für dem Schall und Gerumpel des Donners/wie dann auch die Alsen oder Läuſefische/ derer *Forerus* gedencket. Deßgleichen thun auch die Aale / die erschrecken so sehr vom Schall und Krachen des Donners/ daß sie sich auch aus der Tieffe oder aus dem Grund (darinnen sie sich sonsten zum meisten halten) zu oberst auf das Wasser herauf begeben/ und demnach gar leichtlich mit dem Hamen gefangen werden können.

Darum werden ihrer auch zur selben Zeit in denen Aalkasten/Reusen und Säcken/die man ihnen allenthalben

halben in groſſen ſtillen Waſſern geſtellt hat / mächtig viel gefangen / dann es läufft alſo in dem Schrecken umher / daß es nicht weiß / wo ſichs für Aengſten laſſen ſoll / und wird alſo gefangen.

Darzu tretten auch dieſelben Fiſche im Frühling alle aus dem Meer und groſſen Tieffen heraus in die Flüſſe der ſüſſen Waſſer / aber ſo bald der Sommer und die heiſſen Zeiten einfallen / da machen ſie ſich wider hinein in die Tieffen und ins Meer.

Das 15. Capitel.

Wie man im Winter unter dem Eiſe und ſonſten fiſchen ſoll.

WEnn die Seen über und über gefroren ſeyn / ſo hart / daß man darüber gehen und mit Schlitten fahren kan / ſo pflegen die Fiſcher unter dem Eiſe viel Fiſche zu fangen / das machen ſie alſo: Sie nehmen ihnen mit einem groſſen Netze einen gewiſſen Zug vor / wie lang und breit ſie mit ihrem Netz / und deſſelben paſtenen Stricken reichen können / und hauen ihnen eine groſſe Wune oder Loch ins Eiß / da laſſen ſie das Netze hinein. Darnach haben ſie zwo weiß geſchelte lange Stangen / daran binden ſie die paſtene Stricke des Netzes / und hauen etliche kleine Wunen oder Löcher / nach der Ordnung ins Eiß / etwa eine Elle lang und breit / darein ſtecken ſie die beede Stangen / und legen einen Strick die Quer unter die Stange / und faſſen den zu beyden Seiten / und ſchieſſen mit dem Stricke die Stangen unter dem Eiß weit fort / gegen die aufgehauene Wunen zu / läufft ſie nun

gerad unter das aufgehauene Wunen / ſo iſts gut/ läufft ſie aber ein wenig auf eine Seite / ſo haben ſie einen langen geſcheelten grunen hültzernen Hacken/ damit greiffen ſie zum Wunen hinein unter das Eiß/ und ziehens herzu zu den Wunen. Iſt ſie aber zimlich weit vom vorgehauenen Wunen/ ſo hauen ſie ein ſonderlich Wunen/ über der Stangen/ daß ſie zur Stangen (die man unter dem Eiſe wol ſehen kan) kommen können. Wann ſie die Stange bekommen/ ſo laſſen ſie ſie zwar unter dem Eiſe liegen / aber die paſtene Stricke/ ſo daran gebunden ſeyn/ die ziehen ſie zu ſich/ und thun ſich damach wieder ins Waſſer/ und ſchieſſen die Stange mit dem Strick abermal fort/ bis zu einer andern Wunen/ und alſo fortan / biß ſie an den Ort kommen/ da ſie das Netz heraus ziehen wollen.

Das Netz iſt anderthalb Elle breit/ und 12. oder 15. Ellen lang. Darnach ſo hauen ſie noch eine ſolche Wune am Ende / da ſie das Netz wieder heraus ziehen wollen. Fürs dritte/ ſo hauen ſie auch ein Hauffen kleine Wunen oder Löcher nach der Ordnung ins Eiß/ etwan 12. oder 15. Schritt von einander / von der einen groſſen Wunen zu andern/ dadurch ſie die weiſſen Stangen / wie jetzo geſagt werden ſoll/ fort fördern können.

Für das vierdte/ ſo binden ſie zwo weiſſe geſcheelte Stangen/ an ein jedes Ende des Netzes eine/ vorn an die zwey paſtenen Stricke / und ſtecken alſo die beyde Stangē an den paſtenē Stricken erſt hinein ins Waſſer / daß auf einer jedern Seite eine Stange nach den kleinen Wunen zu gehe. Darnach haben die Fiſcher hültzerne Gabeln in der Hand / damit rütſchen und treiben ſie die Weiſſen Stangen/ wann ſie zu den kleinen Wunen kommen/ immer von einem kleinen Wunen

nen

nen zum andern/ biß sie auf der andern Seite zur grossen Wunen kommen/ da sie heraus ziehen wollen. Da ziehen sie alsdann die weissen Stangen erstlich heraus/ darnach an den Stangen die pastene Strick/ fürs dritte das Netz an den Stricken. Also machen sie es mit dem Strohnetz oder Strohwathe: Welche darzu dient/ daß man die Fische fangen soll/ dann der Fisch fürchtet sich vor dem Stroh/ und bleibet zwischen dem Netz/ biß mans hinaus zeucht.

Wann man aber mit den andern grossen Netzen oder Wathen zeucht/ so macht mans fast auch also: Man nimmt eine Strohwathe/ und zeucht etliche Wochen nacheinander/ darnach der See groß ist/ und das muß man von einem Ort zum andern thun/ daß man den Fisch an einen Ort bringet. Er scheuhet sich vor dem Stroh/ und gehet nicht zu rücke: Letzlich wann man ihn aus allen Orten des Sees zusammen gebracht hat/ so zeucht man sie häuffig auf das Land.

Oder wann die See Ausgänge oder Bey-Seeichen hat/ so werden sie aus den grossen Seen in die kleinen gejagt und letzlich heraus gefischet. In grossen Winden ist nicht gut fischen/ sondern wanns stille ist. Da hauen sie darnach eine grosse längliche Wune/ und ziehen die weissen oder geschelten Stangen/ die sie weit in einem halben Circkel umher getrieben/ und angezogen haben/ gar heraus/ und ziehen die pastene Stricke aus dem Wasser.

Man pfleget auch im Winter auf dem Eise umher zu spatziren/ und durch das klare Eiß unten auf den Grund zu sehen/ dann das Eiß ist durchsichtig/ wie ein Brillenglaß/ wanns nicht darauf geschneiet hat/ da siehet man die Fische unten auf dem sandichten Grunde/ da fangen offt arme Leute viel Fische/ auf diese Weise.

Sie gehen um den Rand oder Ufer umher / etwan drey / sechs oder acht Schritte vondem Ufer / da siehet man im Seichten (dann in der Tieffe thut es nicht) die Hechte oder grosse Ruppen stehen oben unter dem Eise / daß sie mit dem Rucken oben ans Eis rühren / da stehen sie / und gehen nach der Lufft / die betöben sie balde mit einem langen Holtz / daran vornen eine Keule oder ein ander Stücklein Holtz ist / wie eine Krücke / und schlagen über ihnen damit aufs Eiß / wann sie die Leute inne werden / so beginen sie zu laufen / da lauffen sie ihnen flugs nach / und schlagen vor ihnen und hinter ihnen her / wie sie können / durch diß Schlagen werden sie bald betöbet / als wann man sie auf die Köpffe schlüge / und schwimmen empor / darnach hauen sie ein Loch ins Eiß / und nehmen sie heraus. Man gehet hinter ihnen her / daß sie einen nicht sehen / man mag sie auch wol sonst mit einem Knüttel erschlagen / oder mit einem Stein werffen / wann man gewiß werffen kan / oder schläget sie mit einem langen Beil.

Das Holtz / damit sie schlagen / ist ein Stecken etwan drey oder vier Daumen dicke / drey oder vier Ellen lang / vorne ist ein Quer-Holtz daran / schier zwo Spannen lang / damit man auch sonsten die Klösse in der Gersten-Saat zerklopffet. Summa / es ist wie eine lange Krücke gemacht.

Etliche pflegen auch im Winter in den Seen / Teichen / Pfulen und andern stillstehenden Wassern / alle Tage Wunen / Luhnen oder Löcher ins Eiß zu hauen / daß die Fische Lufft bekommen.

Item haue im Winter ein rund Loch / thue das Eiß rein heraus / wasche die Hände daraus / käue Brod im Munde / und laß aus dem Munde ins Wasser fallen / darnach

darnach fühlt man mit einem Bley an einem Stricklein/wie tieff das Waſſer iſt/ſo tieff ſencket man auch die Angel/ doch daß der Hacke nicht gar auf den Grund fället.

Käue Semmel klein/und kriete ſie zuſammen/ daß ſie wird wie ein Teig/mache ein klein Bißlein an den Hacken/kaum als ein Erbis groß/ doch nachdem der Hacken iſt/ſencke es hinunter.

Wann auch etliche Fiſche im Winter unter dem Eiſe gefangen/ und darnach gefroren ſeyn/ ſo lege ſie bald in kalt Waſſer/ ſo zeucht das kalte Waſſer das Eiß aus den gefrornen Fiſchen/ daß mans oben von den Schuppen abſtreichen kan: So ſchmäcken ſie darnach viel beſſer/ dann wann man ſie in der Stuben aufthauen läſſet.

Das 16. Capitel.

Wie man zwiſchen Oſtern und der Erndte Hecht und Aal mit Schnüren fänget.

IM Winter nehmen die Fiſcher einen zwiefachen Angel-Hacken/ der zur rechten und zur lincken Hand zugleich einen Hacken hat/ deñ ſtechen ſie einer Rothaugen oder Weisfiſch durch die Seite/mit dem Ort/da er einfächtig iſt/doch alſo/ daß die Rothauge auch lebendig bleibe/und im Waſſer umſchieſſen kan/ darnach binden ſie den Hacken an die Schnur/ und legen den Hacken und die Rothauge ſamt der Schnur miteinander in das Waſſer/ oder ſchleudern die Schnur mit einem Rüthlein ins Waſſer/und binden am Ende ein Bündlein Schilff an die Schnur/ der etwan einer guten Spannen lang/ und etwan einer Hand dick iſt.

Am

Am Hacken ist ein Kettlein von dreyen langen Gliedern gemacht/ aus gelben Drath/ daß die Hechte die Schnur nicht abbeissen können.

Darnach stecken sie eine lange geschwancke Ruthe in die See/ und oben die Schnur mit dem Schilff an die Ruthe. Wann nun der Hecht oder Wels kommt/ und die Rothaugen verschlinget/ so reisset er oben die Schnur mit dem Schilf von der Ruthen loß/ da wandert der Schiffer alsdann mit dem Kahn umher/ und siehet sich in der See um/ wo etwan das Bündlein Schilff/ welches nicht untergeht/ im Wasser ligt/ das nimmt er und zeucht den Hecht oder Wels zu sich. Man siehets bald an den Ruthen/ wann etwas gefangen ist/ nehmlich/ wann der Schilff weg ist. Die Ruthe muß etwas krum stecken/ mancher stecket solcher Ruthen mit Schnüren acht oder zehen/ mehr oder weniger in einen See.

Wenn man aber Wels fangen will/ so muß man nicht eine Rothaugē/ sondern eine Quappe oder Ohlraupe an Hacken machen.

Das 17. Capitel.

Hechte mit der Angel zu fangen.

Nimm ein weiß klein Fischlein/ heist Rothäuglein/ und eine Hecht Angel. Darnach mach ein kleines messinges Kettlein/ von drey oder vier Gliedern/ und stoß den Angelhacken dem Fisch durch das Maul und durch die Ohren/ also/ daß dem Fischlein die Angel in dem Maul umgehe/ und oben in den Gliedern der Ketten gefaßt mit einem Faden/ über dem Grad eingeflossen/ mit einer Nadel/ also an 10. Enden gefaßt/ auf dem Dicken. Darnach nimm eine Schnur/ zween Arm lang/ und binde sie an einem Ort an das let-

letzte Glied der Ketten/mit dem andern Ort bind es an einem Stock/der drey Arm lang sey. Gehe an ein Wasser/da ein Ufer ist/und lege dich auf den Ufer/greiff in das Wasser eines Arms tieff/ und stoß den Stecken in das Ufer/und laß das Fischlein lauffen/ einen Tag oder zweene. Sind Hechte da/ so fähet sich einer. Auch magst du Frösch anstössen/die begehret er natürlich/denn es ist eine natürliche Feindschafft der Hechte mit den Fröschen.

Will man einen Hechte mit dem Schoßangel fangen/so quer der nur einen goldgelben Frosch daran/er beist gern darnach.

Er ist ein schädlicher und fressiger Raub-Fisch/der grosse Karpffen/ die drey oder vier Pfund gewogen/ verschlingen und verdauen kan: Darum er auch billich ein Wolff genennet wird. Er verschlinget auch die Kröten und Frösch/wann man ihn gleich nicht in die Teiche setzet/ so kommt er doch hinein/ und sind etliche der Meinung/ daß ihn die Enden hinein bringen sollen. Wann er laichet/ welches in Martio und April geschicht/ oder um dieselbe Zeit/ da ist er nicht sonderlich gut/ aber nach dem Laichen wird er bald wieder gut.

Die Milcher sind allezeit besser/dann die Rogner/ nicht allein bey den Hechten/sondern auch bey den andern Fischen. Im Februario pflegen etliche auch zu laichen/wie droben gesagt/dann es ist zweyerley Hechte/der eine/den man im Februario fänget/ der ist wol der beste. Der andere im Martio.

Man kan so gar eigentlich die Laichzeiten der Fische nicht treffen/dann darnach es wittert oder warm ist/ darnach streichet oder laichet auch eine jedere Speties.

Es kan auch wol kommen/ daß der Mertz-Hecht i
Majo oder Junio laichet. Wenn man kleine Hec
lein aus einem Flußwasser nimmet/ und setzt sie in e
ander Wasser/ so werden grosse Hecht daraus.

Die *Historici* schreiben vom *Friderico II. Imper*
store, daß er einem Hechte einen kupffern Ring u
die Ohren/ sonder Zweiffel samt der Jahrzahl ha
machen/ und denselben in den grossen See bey d
Stadt Heilbrun setzen lassen/ welcher erst Anno 1447
wieder gefangen worden/ daran man hat spüren kö
nen/ daß er 267. Jahr darinnen gestanden. Wer weiß
wie alt er zuvor gewesen ist.

Wann man Hechte mit Angelschnüren fange
will/ so stecke etliche Gropffen oder Kaulhaubt/ iten
Frösche und Bucken an dem Angelnhacken/ er wird
auch in Netzen/ Reusen/ Hamen und andern Instru-
menten mehr gefangen. Allein wann man ihn mit
dem Netz/ aus dem Wasser zeucht/ so springt mancher
über das Netz weg/ und kommt also noch darvon.
Am Angel reist und beist er gerne die Schnur ent-
zwey/ man mag sich auch sonsten vor dem Gast wol
vorsehen/ daß er einem die Finger nicht ins Maul be-
kommt/ dann er beisset so hart zu/ daß man ihm das
Maul mit einem Messer wieder aufbrechen muß.

Wann man einen Hecht recht sieden will/ so muß
man ihn in Wein/ wann er in der Pfannen wol sud/
einlegen und sieden/ und muß ihn wol saltzen/ dann
man kan ihn nicht versaltzen/ sintemal er nicht mehr
Saltz zu sich nimmt/ dann er bedarff. Will man ihn
aber fein blau oder aus einem frischen Saltze sieden/ so
wasche man das Blut rein von den Stücken ab/ und
lege sie darnach etwan eine halbe Stunde in einen
scharpffen Essig/ darnach setze man in Pfannen das

Was-

Wasser über das Feuer/und saltze das wol/und wann es in vollen Sieden ist/ so schütte man den Essig mit samt den gerissenen und zertheileten Hecht in den Fischkessel/ oder in das siedende Wasser/und laß es sieden/biß ihnen das Wasser eingehet. Es muß aber des Wassers nicht mehr seyn/dann doppelt so viel als des Essigs war/ so wird er fein blau/ tullig und wolschmeckend.

Der Hechtkiefer in einem Mörsel klein gestossen/ und eines Gulden schwer eingenommen/ zersprenget/ und bricht den Blasenstein.

Sonst aber hat ein Hecht ein hart Fleisch/und ist ein gesunder Fisch/ den auch ein Krancker/ und eine Sechswöchnerin wol essen mag/ wann sie etliche Tage gelegen/ denselben mit Butter kochet und ein Truncklein Wein darauf trincket.

Das 18. Capitel

Von Parschen oder Persing.

VOn den Persingen soll man die Sterne/ die sie im Kopff haben/ fleissig aufheben/ und wol bewahren/ dann sie zur Artzney sehr gebrauchet werden. Ist auch ein fressender verzehrender Fisch/ der keiner Fische schonet/sondern frisset alles/ was er bekommen kan/allein sich selbst läst er andere nicht gern fressen.

Dann wann ihn der Hecht oder ein anderer Fisch fressen will/ so streubet und persichet er sich gegen ihm/ und hebet seine stachlichte Federn/ die er oben auf dem Rucken hat/auf und sticht flugs um sich/daß man ihn wol muß ungefressen lassen. Wiewol er sonst des Hechts guter Freund und Artzt ist. Dann wann

ein

ein Hecht von einem andern Fische / oder sonsten von einem Menschen verwundet wird / so wird er gar schwerlich wiederum heil / suchet derowegen den Parß / der muß ihn anrühren / und ihm seine Wunden hälen.

Man setzet Hechte / Parsen und Welsen in keinen Teich zu den andern Fischen / dann sie thun grosser Schaden unter ihnen / und fressen die jungen Fischlein fast alle auf / daß man nicht zu Saamen kommen kan.

Sonsten aber vermehret sich der Parß / wo er allein in einem sonderlichen Teiche gehalten wird / gar sehr / und bezahlet seine Herberge wol.

Hat auch ein zimlich hart Fleisch / und ist gar gesund / auch kranken Leuten / und den Sechswöchnerinnen / es mögen ihn auch wol die Febricitanten essen / wie auch den Hecht / die Grundel und die Fohren.

Es sind etliche dieser Meinung / daß der Fisch von seinem Alter mancherley Namen bekomme / welches der Warheit nicht fast unähnlich. Denn weil der jünger jährig ist / wird er Hürling genannt / wie auch Heuerling / daß er heuer oder in diesem Jahr geboren ist.

Im andern Jahr wird er Stichling genannt / dann zur selbigen Zeit bekommen sie erst zweene oder drey Stacheln auf den Rücken.

Im dritten Jahr wird er Egling genannt / und wann er älter wird / so nennet man ihn einen Rehling.

Wenn der Parß angegriffen wird / so streuffet er sich / und sticht mit seinen stachlichten Borsten / und ist solcher Stich eher so schädlich / als des Hechts Biß / dann er blutet sehr / und heilet nicht wol.

Er pflegt im Mertz und Aprill zu laichen / und sich

gar

gar sehr zu vermehren. Er wird bey uns häuffig mit Netzen/ Reusen und Angeln gefangen. Wer grosse Parsen in einem See oder Pful hat/ der nehme ein Angel mit einem kleinen Häcklein/ und mache einen Weißfisch daran/ das ist/ er stecke ihr den Hacken durch den Leib in der Seiten/ und werffe sie am Angel hinein/ und rucke bißweilen damit/ so scheust der Parß darnach/ und verschlinget den Weiß-Fisch samt dem Hacken/ darnach kan man sie gar hüpsch heraus ziehen.

Wann man nur einen Fuß/ oder nur ein Bißlein vom Fuß eines Krebses/ an die Angel macht/ so fähet man die besten und grösten Parsen damit. It. Mutterkrebse in die Reusen gelegt/ fangen viel Krebse. Die Parsen sind auch gar gesunde Fische/ sonderlich weil sie noch klein seyn/ dann sie haben ein hart Fleisch/ daß auch krancke Leute und Sechs-Wöchnerin ihn essen mögen.

Im Haupt haben sie zween länglichte/ weisse/ breite Stein/ wie weise Fisch-Schuppen/ sonderlich die Steck-Parsen/ die soll ihm ein jeder Haus-Wirth fleissig bewahren/ dann sie sind für allerley Kranckheiten gut.

Man fähet die Parsen auch im Winter unter dem Eiß/ mit den Angeln/ da kan man auch in einer grossen Tieffen zu ihnen kommen. Allein man muß im Sommer Regen-Würme in Kellerin einem Topff setzen/ und sie mit Sand wol bestreuen/ und im Winter an die Angel machen.

Auch muß man am Hacken vorne die Schnur mit Blei begiessen/ daß sie es nicht abbeissen/ und muß breit gemacht seyn/ so fähets auch fast wie ein Weiß-Fisch/ damit fähet man sie hübsch.

Man muß aber die Angel nicht stille haben/ sondern

umrühren / ſo ſcheuſt er darnach: Dann es iſt ein begieriger Fiſch. Man mag auch lebendige Roßhaugen oder Weißfiſch anſtecken.

Das 19. Capitel.
Von den Grundeln.

DJe Grundeln ſind die allergeſundeſten / lieblichſten und ſchmackhafftigſten Fiſche / die man haben kan / die auch ein Febricitant / oder Sechswöchnerin eſſen mag / ſo wol als auch die Hechte und Parſen.

Aber doch will ich hiemit alle fromme Fiſcher gebeten haben / wann ſie nach Oſtern Grundeln fangen / die voller Rogen ſeyn / ſie wollen doch derſelben keine zum Feuer bringen / ſondern von Stund an wieder in das Fluß-Waſſer werffen / damit die Waſſer nicht zu ſehr verwüſtet werden.

Was loſe Fiſcher ſeynd / die ſchonen deren nicht / ſondern ſagen von einem jedern gefangenen Fiſche / wie ich dich finde / ſo richte ich dich / und darnach ohne Bedencken immer mit ihnen aufs Feuer.

Es wollen etliche / daß die Fiſche alle Moriate einmal laichen ſollen. Welches der Wahrheit nicht ſo gar unähnlich / dann man findet die Rogner ſelten ohne Rogen.

Man hat auch Grundeln / die man Steinbeiſſer nennet / dann ſie haben zween Zähnlein / damit ſie in die Steine beiſſen. Die ſind den andern Grundeln faſt gar ähnlich / allein daß ſie ſchmäler und geſchlancker ſeyn / und ihr Fleiſch kan man von den Grob nicht ſo wol brauchen / als von den andern / man acht ſie wenig und geringe. Dann ſie ſind nicht ſo gut / auch nicht ſo ſchmackhafftig als die andern.

Von

Sonsten aber laichen oder streichen die Grundeln im Mertzen / und werden derer viel über Nacht in kleinen Körblein gefangen / item mit dem Fisch-Hamen.

Wann man im Mertzen mit dem Hamen am Ufer Fischen will / so muß es frühe geschehen / dann so bald die Sonne im Wintermonat herauf kommt / und die Wasser erwärmet / so balde lauffen sie von dem Ufer mitten ins Wasser / da sind alsdann die Fische in den Fluß-Wassern nicht wol zubekommen.

Die Kuchen fangen auch die Grundeln mit den Händen / dann weil dieser Fisch gern in kleinen Bächen ist / darinnen viel breite Steine liegen / und darinn das Quell-Wasser fällt / so ergreiffen sie sie also.

Etliche werffen Reiß Bünder ins Wasser / sie seyn von Wein-Reben oder sonst andere / liegen nicht daran / die legen sie / sage ich / ins Wasser / darein kriechen die Grundeln gerne / darnach ziehen sie sie eilends heraus / und werffen sie auf dem Rand / oder man hält bald einen Hamen unter die Bünder / so fallen sie darein.

Also fänget man auch die Eschen / dann mit denen kan man eine feine lustige Jagt anrichten / man leget nur etliche Reiß-Bünder ins Wasser / und jaget darnach die Eschen unter den Steinen von unten herauf gegen dem Strom / so kriechen sie in die Reiser / darnach zeucht man sie mit den Reiß-Bündern heraus.

Das 20. Capitel.

Von den Eldritzen.

DEr Eldritz ist auch ein gemeiner kleiner Weiß-Fisch / der nicht groß wird / und soll auch sehr fruchtbar seyn / und alle 4. Wochen einmal laichen.

Dann wie unter den Thieren etliche alle vier Wochen jungen / als die Künigkein / unter den Vögeln die Tauben / also hats unter den Fischen die Grundel / Eldritzen / Kaul-Haupt / und andere mehr / die alle vier Wochen streichen sollen.

Sie sind gar gerne in den Bächlein / da die Grundel und Kaul-Haupt innen seyn / allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen / und auf dem Grunde selten finden / sondern in sandichten Oertern der Flüsse / und mitten oder oben auf den Wassern / und haben eine bittere Galle. Mit Angeln und kleinen Fischkörblein werden sie am meisten gefangen.

Das 21. Capitel.
Von den Kaulhäuptlein.

KAulhaupte sind auch kleine fruchtbahre wolschmeckende gesunde Bachfischlein / er hat einen grossen breiten Kopff / einen kleinen geschlancken Leib / und ein hart Fleisch / wird nicht viel länger als der Mittelfinger eines Manns.

Um Ostern pflegen sie zu laichen / biß in den April / wiewol man sonsten immer viel Rogen bey ihnen findet / daher vermuthlich / daß sie auch alle vier Wochen streichen. Etliche nennen sie auch Kaul-Parß.

Man fähet sie auch in frischen Wassern in den kleinen Fischkörblein / und mit den Hamen / wie die Grundeln / werden auch also gesotten / in Mehl ein wenig gefüllet und gebacken sind sie auch gut / und haben einen guten Schmack / sind gern in kalten Wassern bey den Grundeln.

Das 22. Capitel.
Von den Kreſſen.

KReſſen werden nicht allein in kleinen Bächen/ſondern auch in groſſen Fluß-Waſſern/ mit Angeln Reuſen/Körblein/ Hamen/ und engen Netzen gefangen.

Sie ſind am beſten von Weinachten bis auf Oſtern zur Laich-Zeit/wiewol etliche wollen/daß ſie auch alle Monat laichen oder ſtreichen ſollen.

Alle Fiſche ſind beſſer und lieblicher zu eſſen/ ehe ſie ſtreichen / und wann ſie noch voller Rogen ſind / als wann ſie gelaichet/ und den Rogen abgeleget haben. Aber ein loſer Fiſcher nimmt die Fiſche aus dem Waſſer/die noch voller Rogen ſeyn/ ein ehrlicher und redlicher Fiſcher wirfft ſie wieder ins Waſſer/ daß die Waſſer nicht zu ſehr verwüſtet werden.

Kreſſen ſind gute Fiſchlein / wann man ſie ſieden will/ſo ſoll man ſie zuvor in heiſſen Wein legen/ oder mit warmen Eſſig begieſſen/ wie die Grundeln / daß ſie ſein blau werden/ mit Eſſig ſoll man ſie abſchröcken oder abtrucknen/und nicht lange ſieden laſſen.

Im Mertzen/wann ſie ſtreichen/ſo werden ſie häuffig gefangen in den Körblein. Man will ſagen/daß ſie alle ſieben Jahr einmal häuffig ziehen / da ſollen ihrer viel gefangen werden. Im Anfang des Winters werden ſie auch häuffig gefangen / wanns beginnet zu frieren.

Das 23. Capitel
Von den Ruppen.

SIe haben eine ſchwartzſprenklichte Haut/ kleine Köpffe/groſſe Lebern/ſonderlich im Mertzen.

Im vollen Mond iſt ihre Leber am gröſſeſten/ aber nach dem vollen Mond nimmt ſie wiederum ab.

Man ſagt/ daß ein Fürſt in Schleſien ſolle geweſen ſeyn/ deſſen Amme nichts anders/ denn eitel Ohleruppen-Lebern habe eſſen wollen/ als er ihr aber nicht gnug verſchaffen können/ ſey er endlich unwillig worden/ und habe ſie in die Oder werffen und ertränecken laſſen/ und geſagt: Auf einen guten Biſſen gehöret ein guter Trunck.

Auch ſchreibet man von einer Gräfin von Bäuchling/ die ſoll an dieſen Lebern die gantze Grafſchafft Bäuchling verfreſſen haben/ das iſt eine groſſe epicuriſche Luſt geweſen.

Das 24. Capitel.

Von den Schleyen.

DJe Schleyen ſind ſchlipfferichte/ ſchwärtzlichte Fiſche/ und haben ein hart Fleiſch/ ſind friſch und ſtarck. Man will ſagen/ daß dieſer Fiſch auch nicht laichet/ ſondern werde von Schlamm und faulen Schilff in den müſichten Waſſern gezeugt/ dann er allezeit im Schlamm wühlet/ und durchſtreiche denſelbigen/ darum man ihn gerne in den Teichen bey den Karpffen hat/ darinnen viel Schlamm iſt/ damit er denen Karpffen einen Weg durch den Schlamm mache/ daß ſie durchgehen können.

So ſchmecken ſie auch ſehr nach dem Schlamm/ aber diß können ſie auch von der Speiſe haben/ wann ſie Schlamm eſſen/ wie dann auch die Karpffen in denen groſſen ſchlammichten Seen/ gar ſehr nach dem

Schlamm

Schlamm schmecken / und die Vögel nach den Fischen/ die viel Fische essen.

Sonsten aber laichen sie im Jahr zweymal/ erstlich balde nach Ostern/ zum andern wann der Rocken und Weitzen blühet. In der Laich-Zeit kriechen sie gewaltig in die Reusen/ sie sind gern in süssen Wassern/ und wachsen sehr / sie können in einem Jahre so groß werden/ daß eine sechs Dreyer und mehr gilt.

Etliche halten viel von dem Fisch / essen ihn gern aus dem Saltz/ und sauer oder schwartz gekocht/ dann im Sauern wird man des schlammigen Schmacks nicht also gewahr / wann er wol gepfeffert wird / so mag er wol nicht so gar ungesund seyn.

Für die Gelbsucht pflegen sich ihrer die Leute sehr zu brauchen/ binden sie unten an die Sohlen.

Das 25. Capitel.

Von denen Fohren oder Forellen.

Dis ist ein rechter/ trewer/ edler und guter Herren-Fisch / der gar eines lieblichen Schmacks/ und sehr gesund ist.

Sie werden mit Angeln/ Hamen und Greiffen gefangen/ wer nach ihnen angeln will/ der muß eine gute starcke Angel haben / und einen starcken Hacken/ dann es ist ein frischer/ starcker und gesunder Fisch/ eine grosse Fohre reist bald den Angel entzwey/ und lauffet damit davon/ darum muß sie ein Fischer mit dem Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen / biß sie müde wird/ und er sie schnell heraus aufs Land rucke/

und balde über ihr hersoyn / daß sie ihm nicht wieder ins Wasser springe.

Wer auf Fohren Angeln will / der nehme ein paar Krebs / und schreele ihnen die Schwäntze und Scheeren ungefuttert / und mache gar kleine Bißlein / und steck sie also an die Angel-Hacken / denn sie essen gern Krebse / wiewol man sie auch sonsten mit Regenwürmen fähet / wann man die an den Hacken machet.

Wann es regnet / so beissen sie gerne an / item / wann die Sonne heiß scheinet / allein sie sterben im Sommer balde / so sie auß Land kommen / wann man sie nicht bald in frisch Brunn- oder Quell-Wasser bringet.

Wann im Sommer die Sonne um den Mittag heiß scheinet / so sind die Fohren gerne mitten in dem Strom / da das Wasser zum starckesten lauffet / da seynd sie mit den Angeln leicht zu fangen.

Wo viel Steine im Wasser ligen / und viel Erlene Bäume an den Ufern stehen / unter welchen sie sich verkriechen / und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können / da sind sie gerne.

Item / wann man Quendel nimmet / denselben zerstöst und zerreibet / die Regenwürmer darinnen füllet / und hernach an die Angelhacken macht / so beissen sie gerne an.

So auch jemand nach Fohren oder Aschen angeln will / der nehme eine schwartze Henne / drey Eyer-Dotter / Saffran / einer Erbes groß / und zerstosse die genannte zwo Materien wol / darnach mache ein Loch in das Hun / und stecke die zerstossene Materien darein / und stelle die Henne sieben oder acht Tage an die Sonne in einem Topffe.

Darnach thue den Topff auf / und stelle ihn an die Lufft eine halbe Stunde / folgends nimm eine gute

Hand

Hand voll Gerſten/die wol geſotten und verſchäumet ſey/ thue die auch in den Topff: So verzehret ſie die Gerſten/ und wird ein Teig daraus/ von dem Teige ſtecke ein wenig an die Angel/ wann du angeln wilt/ man mags auch an die Hand ſtreichen/ wann man fiſchen will.

Item/nimm Honig 1. Theil/ Reiger-Schmaltz 2. Theil/ Kampffer 1. Theil/ und faul Weidenholtz 4. Theil/ lege die Regenwürmer über Nacht darein/ alsdann magſt du damit angeln. Item/nimm Blut von einem Rinde/ lege Regen-Würmer über Nacht darein/mache ſie an die Angel. Item/man findet im Waſſer alt Holtz/darinnen wachſen Würmer/die ſtecke an die Angel.

Wilt du ein gut Querder zu den Fohren in den Reuſen zu fangen machen/ ſo nimm Bibergeil und Kampffer zuſammen geſtoſſen/ und in einen Tiegel gethan/und warm gemachet/ ſo wird der Kampffer zergehen/und Lein-Oel darnach daran gegoſſen: Da man aber nicht Lein-Oel hat/ſo ſoll man friſche Butter/oder Reinberger-Schweinen-Fett nehmen/ doch iſt Lein-Oel beſſer. Wann ſolches wol untereinander gemiſchet/und wol warm worden/ſo ſoll man was davon nehmen/und daſſelbige mit Flachs oder Werck bewinden/und in dem Lein-Oel und andern wol geröſt oder gebraten in den Beutel binden/ das übrige mag man wegſetzen und zu decken/iſt gut weil es währet. Je friſcher man es aber braucht/ je beſſer es iſt. So man auch will/ ſo mag man den Querder kaum einen Tag und Nacht in gebrandten Wein thun/ und ligen laſſen/und alsdann in den Korb thun.

Darnach ſo werden ſie auch mit Hamen gefangen/ aber man muß Achtung darauf geben/unten mit den

Beinen/wann ſie in den Hamen kommen/daß man bald aufrucket/ ſonſt wiſchet ſie wieder heraus/und mercket den Betrug/wann ſie an den Hamen rühret. Sie darff auch wol wieder an den Hamen ſpringen.

Wann man ſie unter groſſen Steinen und holen Wurtzeln mit den Händen fangen oder ergreiffen will/ ſo muß man ſie erſtlich fein miehlich unten an den Bauch krauen/ das hat ſie gerne/ bis man ihr zum Kopff kommt/ da man ſie am gewiſſeſten halten kan/ ſonſten arbeitet ſie ſich gar leichtlich wieder loß/ weil es ein ſchlipfferiger/verſchmitzter/ſtarcker Fiſch iſt.

Nimm ein klein Gläßleis/thue gebrandten Wein darein/klebs zu und ſencks in ein Wehr mit der Reuſen. Nimm von einem rohen Krebs den Schwantz/ und querder damit/ alle Fiſche beiſſen gerne an/ ſonderlich die Fohren/ Berſen und Weißfiſch. Item nimm Kampffer/als zwo Erbs/ Bibenell/ ſo viel als drey Erbs/Maria Magdalena Blumen/ ſo viel man zwiſchen dreyen Fingern halten mag/ 8. Loth Salbey/ 30. Körner Wachholder/ für 2. Pfenning Branten-Wein/und mache ein Querder daraus. Oder nimm kleine Fohren-Angel/ und ſchöne Federn von einem Pfauen oder Endrichen/klein geſchnitten/ und binde ſie oben an das Eiſen/um den Angel/alſo/ daß die Federn vorgehen/ und mit rother Seiten gebunden ſeyn.

Wäre aber der Angel von Meſſing/und vergüldet/ ſo zeucht die Fohren darnach eines Steinwurffs lang.

Auch nimm 3. Loth Saffran/eine Hand voll Wachholderbeer/ und eine Hand voll Saltz/ für 6. Dreyer Brantenwein/ſtoß es durcheinander/und machs zum Querder.

Von

Von den Fohren Hälteru.

Reiche Leute haben gern ſonderliche Hälter zu den Fohren/daß ſie dieſelbigen allezeit friſch und lebendig haben und behalten können / weil ſonſten dieſer Fiſch/ ſo bald er aus dem Waſſer kommet / leichtlich ſtirbt/ ſonderlich im Sommer / wenn es warm iſt. Man macht aber die Fohren-Hälter gar wie die andere Hälter der andern Fiſche/ohne daß die Fohren-Hälter tieffer ſeyn müſſen denn die andern. Denn je tieffer ſie ſeyn/und je mehr rein kühl Brunnen-Waſſer ſie haben/je lieber und friſcher ſie darinnen bleiben. So wollen ſie auch einen ſandichten und kiſigten Grund haben / und hat man keinen ſolchen Grund / ſo muß man anders wo Sand und Kiß in die Hälter führen oder bringen laſſen.

Man muß aber die Ufer zu rings umher mit Steinen belegen und bewahren laſſen/nicht allein darum/ daß die Erde nicht hernach falle/ ſondern auch daß die Fohren Hölen oder Löcher haben mögen darunter ſie ſich mit ungeſtümmen Wetter verbergen können. Dann ſie ſtecken gar gerne unter den Steinen/ſonderlich in der Hitze/wanns im Sommer warm iſt. Drumleget man die Steine nur aufeinander an den Seiten des Hälters/und läſſt ihnen Löcher/darein ſie kriechen können / und leget nur grünen Mos darzwiſchen/ ſo iſt ihnen gleich wie in einem Fluß-Waſſer / da ſie am Ufer Löcher machen/und darein ſie kriechen/oder unter den Wurtzeln der Erden und andere Bäume wohnen. Es ſoll aber das Waſſer allezeit oben hinein / und unten aus dem Hälter wieder heraus lauffen. Dann ſtill ſtehend Waſſer ſchadet ihnen mehr / dann ſie der Mos und ſandichte Grund hilfft. Es ſchadet ihnen

auch sehr die Hitze des warmen Sommers: darum hat man gerne Bäume dabey / davon sie Schatten haben können. Etliche haben Eiß in tieffen Gründen / über welche oben ein Tach gemacht ist / daß die Sonne nicht hinein scheinen kan / damit sie im heissen Sommer das Getränck zu kühlen pflegē / das werffen sie im Sommer in die Hälter / daß sich die Fohren davon erfrischen.

Man muß auch die Hälter bespeisen / daß sie einander für Hunger nicht selbst auffressen. Dazu dienen nun gar wol die Bruth / die kleine Weiß-Fischlein / oder Blicklein / die kleine Heßling und dergleichen weiche Fischlein. Dieses sind ihre beste Speisen. Etliche schneiden Küh- und Ochsen-Hertz / und andere Fisch in zu kleinen Stücklein / und werffen sie ihnen in die Hälter / aber die Fohren bekommen davon einen bösen Schmack. Wer einen grossen Hälter anrichtet / und theilet den in drey Theil / und thut in einen Theil die grossen / in den andern die mittelmässige / und in den dritten die kleine Fohren / und wüste gar eigentlich die Zahl der grossen / mittelmässigen / und kleinen / und da etliche heraus genommen / bald hergegen andere hinein gesetzt würden / damit die Zahl allezeit voll bliebe / der solte wol eine schöne herrliche Lust haben.

Im Michaelis Monden laichet sie und streichet sich auf dem Sand / da werden sie hauffig gefangen / darum läst sie sich auch gern im Bauche krabben / wann man sie im Wasser greifft / und etwan unter einem grossen Stein im Wasser antrifft / so grabbet man ihr am Bauch / bis man ihr zum Kopff kommt / da druckt man und hält sie vest / dann sonst ist es ein schlipffricher Fisch / und übet zu halten.

Das

Das 26. Capitel.
Vom Aal.

DJeses Fisches Fleisch hat eine dicke zehe Feuchtigkeit / die den Menschen sehr verstopffet / und gar ungesund ist / ob ihn wol etliche Leute mächtig gern essen. Dann es ist ein fetter Fisch. Vor dem Haupt und Schwantz der Aal / hat männiglich einen grossen Abscheu / und kochet sie nicht mit andern Theilen / dann weil etliche dencken / daß sie sich mit den Schlangen begatten sollen / so dencken sie / sie müssen auch ein Gifft im Kopff und im Schwantz haben / wie die Schlangen. So sagen etliche / daß der Rückgrad und das Aederlein / das darinnen ist / eine Gifft bey sich haben solle. Darum ziehen sie dasselbig fein artig und behende heraus / wann sie den Aal zu Stucken schneiden. Am Blut ist kein Zweiffel / daß es ein böses giftiges Ding sey / dann wann einem das in die Augen kommt / so kan er leicht um das Gesicht kommen / oder kan ja die Augen lange nicht wider zu recht bringen. So ists auch sonsten ein sehr süchtiger Fisch / krancke Leute dörffen ihn nicht essen / wie denn auch die Karpffen und andere weiche Fische / den Krancken nicht nützlich seyn.

Den Magen und Nieren ist er gar schädlich / und sonderlich denen / die den Stein oder Podagra haben. Darum halten die Aertzte nichts vom Aal.

Doch wer ihn ja essen will / der lasse ihn erstlich im Wasser und Wein zweymal übersieden / darnach giesse er dasselbe Soth abe / und koche ihn darnach vollend abe / und mache ein gut bequem wärmend Soth darauf / oder brats ihn und mache eine gute Salse darzu:

darzu: Im Winter muß dieselbige Salse grün seyn/ und müssen gute wärmende Species darzu gebraucht werden/ und ein guter Wein/ Pfeffer/ Ingwer ist allezeit gut dabey/ er werde gesotten oder gebraten. Im Sommer mag man saure Species darzu nehmen/ als Agrest und Essig. Jedoch gehöret zu dieser Mahlzeit ein guter Trunck Weins/ sonst kan man leichtlich ein Fieber daran essen. Dann man muß über dem Essen offt/ aber allezeit nur ein wenig trincken. Dann dieses stärcket die Däuung/ und verzehret die kalte und phlegmatische Feuchtigkeiten/ die darinnen seyn.

Wann die Aale läuffen/ so werden ihr viel in den Wehrkörben gefangen/ in der Reusen. Das Fette vom Aal ist den Ohren gesund. Wann einer ein kleines Gläslein nimmt/ und thue Queckſilber darein/ und hengets mitten in den Reusen/ doch daß es mit Wachs und Hartz wol verwahrt sey: Und nimmt darnach firnen Schmeer und wilde Deimenten/ und röstets miteinander in einer Pfannen/ und bindts darnach in ein dünnes Tüchlein/ und thuts in die Reusen/ da Mos ist/ und lässet sie über Nacht ligen/ so fänget er viel Aal und andere Fische.

Oder also/ nimm ein kleines Gläslein/ thue für 3. oder 4. Pfennige Queckſilber darein/ und thue darzu faul nachtscheinend Holtz (alt faul Weiden Holtz) vermache das Gläslein veste mit Wachs und Hartz/ und henge es in die Reusen/ so erfährest du groß Wunder.

Item thue die Würmlein/ die um Sanct Johannis des Nachts auf den Wiesen und Aeckern also leuchten (etliche nennen sie Johannis Würmlein) in ein Glas/ und vermachs oben mit Pech oder Wachs/

daß

daß das Wasser nicht hinein kan/ stecks in die Reusen/ so wirst du viel Aal fangen. Dann nach dem Liecht lauffet er sehr/ und will sich verkriechen/ und kreucht häuffig in die Reusen und Aalkasten.

Für des Donners Schall und Krachen der Wetter/ erschrecken offt die Aalalte/ daß sie sich aus der Tieffe zu oberst herauf auf das Wasser begeben/ daß man sie mit den Händen ergreiffen und fangen kan.

Allein man muß alsdann zusehen/ daß man sie vest hält. Bey dem Schwantz ist ein Aal übel zu halten/ ergreifft man ihn beym Kopff/ oder mitten beym Leibe/ so windet er sich wieder loß/ aber am besten hält man ihn/ wann man einen Hader in der Hand hat/ oder die Hand mit Sand und Erden bestreichet.

Wanns im Sommer donnert/ so ist der beste Aalfang/ sonderlich in den Hunds-Tagen/ wann der Mond abnimmt. Item vier Wochen nach Ostern/ wanns beginnet warm und geschwül zu werden/ und wann finstere Nächte seyn.

Wann des Nachts der Mond scheinet/ so beist er nicht wol an. Aber vier Tage nach dem Wadel oder neuen Mond/ beissen sie gar wol an. Zu der Fasten fähet er an zum erstenmal zu gehen/ sonderlich wann das Erlen Laub ausbricht/ alsdann ist der beste Aalfang. Im neuen Mond gehet kein Aal/ wenn es gleich donnert oder blitzet: Aber im Abnehmen des Monds gehet er/ sonderlich wanns donnert und blitzet/ und währet solches Gehen vollend bis zum Ende des Monats.

Wann man todte Bärsen oder Persig an die Angel-Hacken macht/ so fähet man sie mit der Angel/ und sonderlich mit den Nacht-Schnüren.

Wo stille Wasser seyn/ die fein sanfft und mehlich oder

oder gelinde flieſſen / und unten eine Mühle iſt / da das Waſſer auf die Räder mit groſſem Geräuſch fället / da hält ſich der Aal gerne auf / ſonderlich wann dieſelbigen unten einen ſchlamichten Boden haben.

Wann er nun das Geräuſch des Waſſers und die Mühlen höret / ſo leget er ſich oben auf das Waſſer und ſchwimmet den Strom nach hinunter zu dem Geräuſche der Mühlen / da leget man ihm eine groſſe Reuſe und Fiſch-Körbe hart nebeneinander / etwan eines guten Schrittes lang über den Gruthriſſen / durch welche das Waſſer herunter auf die Räder lauffe / wann er nun zu denſelbigen Riſſen kommt / und mercket / daß ihn die Fluth ergreiffen / und mit hinunter auf die Räder reiſſen will / ſo kreucht er unter das Waſſer / drehet ſich um / und will unten auf der Erden wieder zu ruck im Waſſer gegen den Strom hinauf ſchieſſen / und kommt alſo in die Reuſen / und wird gefangen. Ergreifft ihn aber die Fluth des Waſſers und reiſſet ihn mit herunter auf die Räder / ſo hat man unten Säcke vorgeſtellet an den Rinnen / darein kommen ſie und werden gleichwol gefangen / wann nun des Morgens die Reuſen und Säcke hebt / ſo bekommt man ſie.

Man fähet ſie auch ſonſten mit hären Angeln und Regen-Würmen / wie andere Fiſche am Tage / allein man muß ſie tieff ſencken / daß der Hacken unten an der Erden hergehet.

Sind aber ſehr übel vom Hacken wieder abzulöſen / dann ſie krümmen und winden ſich trefflich ſehr / daß man ſie übel handeln kan. Die Fiſcher beiſſen ihm bey dem Kopffe das Genick mit dem Maule entzwey / ſo hält er Friede.

Wann

Wann man ihnen die Angel-Ruthe in den Hals bis in den Bauch steckt / so kan man den Hacken sein wieder heraus ziehen. Man fähet sie auch also/ man fähret mit einem Kahn dahin / da sie pflegen zu seyn/ und macht einen Zwirnsfaden vierfächtig zusammen/ und reihet grosse Regen-Würme daran/ darnach bindet man den Zwirn zusammen / gar käulich wie einen Circkel/ und hält sie also unter das Wasser / schnellet ein wenig mit einem Finger aufs Wasser / so kommt er bald / und will sehen / was da ist. Wann er die Würme gewahr wird/ so beist er drein/ nicht einer allein/ sondern etliche miteinander / so bekommt er den Zwirns-Faden um die Kiefeln oder Kienen / wann man nun fühlet/ daß sie daran seyn / so zeucht man sie herauf / und hält sie über den Kahn/ so fallen sie von Zwirn ab/ und fallen in den Kahn/ darnach ist gut mit ihnen zu handeln.

Wann der Hahn bald reiff ist/ so schneide ihn mit den Kolben ab/ und thue ihn in die Reusen/ da gehen die Aal gerne darnach.

Wiewol der Aal 6. Täge leben kan/ wann der Nord-Wind vom Mitternacht wehet/ aber wann der Süd-Wind vom Mittag wehet/ weniger Täge/ so muß man ihm doch Hülfe thun/ und in einen nassen Zuber legen/ darinnen dauret er besser / dann im Zuber / der mit Wasser gefüllet ist/ sonderlich wann man ihn mit grünen Gras bestreuet.

Wann man ihn fortführen oder tragen soll/ so muß es in der Nacht geschehen/ und in der Nacht fortgetragen / auch in einen genässeten Zuber in Sand legen/ dann der ist seine Nahrung/ so kan man ihn über acht Täge lebendig und frisch behalten.

Man kan sie lebendig weit/ und über etliche Meilen

führen oder tragen / wann man sie mit Gras bestreuet / wann sie gefangen werden. Wann man sie balde die Wiesen aufs Gras leget / so balde sie gefangen worden seyn / so schlingen sie sich in einander / und entspringen einem wieder ins Wasser.

Das 27. Capitel.

Von den Karpffen.

DEr Karpff / der laichet in dem gantzen Junio / oder Brach-Monden durch / und zur selbigen Zeit ist alles angeln nach Karpffen vergebens / dann sie beissen in ihrer Laichzeit nicht an. Sie werden in etlichen Flußwassern und Seen gefunden / aber nicht in allen. Sie laichen nit in allen Seen und Teichen / auch nicht alle Jahr: Aber wann sie zwischen Ostern und Pfingsten laichen / so kan man sie am Rande / wie auch die Hechte mit Speren stechen und bekommen. Dann da legen sie sich an den Rand hin / oder plädern des Nachts am Ufer. Da warten ihnen die Fischer mit dem Speer auf den Dienst / und stechen oder schlagen sie mit einem Prügel.

Etliche sagen die Karpffen haben dreyerley Laichzeiten: Erstlich wann die Apffelbäume blühen; darnach um Pfingsten / etliche auf Johannis.

Wenn man Weyd in Honig kocht / und um sich ins Wasser streuet / so fänget man darnach viel Karpffen mit der Angel allda. Man muß aber / wann man angelt / Teig mit Honig vermischt und eingemacht / an den Hacken hangen / gar groß / schier wie eine Nuß.

Sonsten pflegt man ihnen Hunde-Brod / das von

von Kleyen und Mehl gebacken wird/klein gekrümelt ins Wasser einen Tag oder 4. zuvor zu werffen/und sie damit zu körnen/ an dem Ort da man meinet/daß sie seyn/ so gewohnen sie dahin/ darnach angelt man da/ und fähet sie heraus. Man muß aber tieff sencken/ dann sie gehen auf dem Grund.

Nimm die Haut vom Stockfische/ seud sie gar wol/ daran thue ein wenig Saffran/ und machs an die Angel/ und laß ein wenig vergehen.

Man pfleget auch an den Hacken eben dasselbige Brod zu machen/ thut man Honig darunter/so ists so viel desto besser. Vor dem Laichen beissen sie nicht wol an/aber wann sie gelaichet hat/ so beisset sie besser an/dann da ist sie hellig und hungerig.

Nim Pfefferkuchen und querder damit/ darnach beist sie gerne.

Karpffen des Nachts mit den Netzen am besten zu fangen/ denn da sehen sie das Netz nicht/ wie am Tage.

Die Karpffen sind gerne in leimichten/ sandichten schlammichten/und lättichten Gründen/aber wo leimichter Boden ist/da bleiben sie dünne und schmal/ sie haben aber einen guten Schmack/ und hüpsch weiß Fleisch/und werden fein fett. Aber im schlammichten/ mergelichten Gründen schmecken sie zu weilen modericht/ und da muß man etliche grosse Schleyen/ bey ihnen in den Teichen haben/daß sie ihnen im Schlam und Koth vor arbeiten/ daß sie hernach gehen können.

Es haben auch die Karpffen diese Art an ihnen in den Seen und Teichen/ sie wühlen ihnen mit den Mäulern eine Grube/ wo sie nur in den Boden kommen können/ oder in den Rand des Ufers/ und le-

legen ſich da hauffen weiſſe übereinander / und laſſen das Netz über ſich hergehen. Dieſen Ort forſchen ihnen die Fiſcher aus / und umſtellen ihn mit Netzen / und fangen ſie häuffig weg.

Wann ſich der Karpff nicht will fangen laſſen / ſondern ſpringet über das Netz weg / als wann er darüber flöge / ſo muß man das Waſſer in die Länge und Breite überziehen / und ſo lange jagen / bis ſie müde werden / alsdann laſſen ſie ſich wol fangen.

Aber dieſes kan in groſſen Seen / Teichen / oder Fluß-Waſſern nicht geſchehen / ſondern nur in den kleinen Seen. Da fiſchet man nur über die Länge und Breite in dem Waſſer mit der Wathe umher / bis ſie müde werden / ſo legen ſie ſich an das Ufer / und ſtecken die Köpffe unter das Ufer / da dencken ſie gleichſam / es ſehe ſie niemand nicht.

Das 28. Capitel.

Wie die Karpffen zu erkennen / ob ſie fett / oder mager ſeyn / und wie man ſie auf der Are fort führen / auch wie man ſie in Hältern fett machen und gut behalten ſoll.

WAnn ein Karpffe fein hart und fein gelbe unter dem Bauch iſt / und hat ein kurtzes käuligs kleines Köpfflein / und fein ſchwärtzlich mit über den Leib iſt / ſo ſind ſie fett und gut. Wann ſie aber groſſe Bäuch haben / und Gruben behalten / wann man ſie darauf dücket / ſo ſind ſie nicht gut.

Sonſten aber kan mans leichtlich an den Karpffen ſehen / wann ſie geriſſen werden / ob ſie fett oder nicht fett ſeyn / an den Därmen / Blut und Floſſen.

Item

Item/an den Wammen. Die Karpffen/die da ſehr bluten / die ſind nicht böſe / die viel Fettes an den Därmen und unter dem Rückgrad haben / die ſind noch beſſer ; Die aber noch hübſche fette Wammen/ eines Fingers breit darzu haben/und im Sieden nicht überſieden wollen/das ſind wol die beſten.

Wer Karpffen auf den Wagen fortführen will/der muß darauf groſſe Achtung geben/daß er nicht zu viel fette Karpffen in einem Faſſe fortführe / denn ſie erſticken leichtlich. Wann ſie aber nicht ſett ſeyn/ſo mag man ihr deſto mehr in ein Faß thun. Man muß ihnen auch auf dem Wege offt friſch Waſſer geben/will man ſie anders lebendig fortbringen.

Hechte und Karpffen dienen nicht beyſammen in einem Faſſe/dann die Hechte beſchädigen die Karpffen trefflich ſehr/beſchinden ſie gar/und beiſſen ſie tod/ ja/wann ſie ſie erreichen können/ ſo verſchlingen ſie ſie gantz und gar.

Nimm zerrieben Maltz/ und knete es in Lette oder Laim/oder Don/mache Brod daraus/ (mocks fein käulicht/ wie ziemliche Brod pflegen zu ſeyn/) wirff eines in den Hälter: Wann ſie das aufgelecket haben/ſo wirff das andere drein/und ſo fort an.

Wilt du Karpffen in den Hälter kauffen / ſo kauffe nicht groſſe Stück/ dann ſie werden nicht gut. Mittelmäſſig ſind ſie am beſten.

Das 29. Capitel.

Von Barben.

BArben ſind groſſe lange geſchlancke und dickkeulichte Fiſche/ haben ſpitzige Mäuler / vorne

mit Bärten / schier wie die Welse / davon sie auch im Latein den Namen haben / werden in der Oder mit grossen Netzen / aber in gemeinen mittelmässigen Flüssen und Wassern / mit Hamen gefangen.

Man greiffet auch unter die grossen Steine / so im Wasser ligen / und bringet sie hervor.

Sie legen sich auch bißweilen an die Ufer der Wasser / und wühlen mit den Mäulern in der Erde / so lange / bis sie Löcher hinein machen / und sich darinnen verbergen können. Dieser Fisch ist auch gesunden und krancken Leuten unschädlich / und ist im Majo am besten / aber im Julio / nimmt er wieder ab.

Allein / wann man ihn sieden will / so lege man ihn in heissen Wein / so seud er sich gar wol / und wird fein blau. Sein Rogen ist müssigen Leuten gesund / sonderlich im Maio / dann er laxiret / und machet Stulgänge.

Nimm Egeln / thue sie in einen Topff / und Honig darzu / so viel du wilt / so essen die Egeln das Honig / sterben alsdann / darnach nimm die todten Egeln / dörre sie / und hebe sie dir auf / wann du angeln wilt / so schneid sie mitten entzwey / und lege sie über Nacht in ein laues Wasser / so werden sie wieder weich / darnach stecke sie an den Angel / es sey Sommer oder Winter / so wirst du wol Barben fangen / das Wasser sey trübe oder klar.

Nimm Käse / Schnecken / die mit ihren Häuslein am Ufer des Wassers seyn / und drey Eyerdotter / stoß diese Dinge alle drey mit einander / daß es wird wie ein Teig / folgends nimm auch präparirten Kampffer / thue ihn auch unter die vorgenannte Stücke / und wann du angeln wilt / so nimm ein rein Tüchlein / und thue diese Materien darein / etwan einer Erbs groß / binds

binds zu/und ſtoß es an den Angelhacken. Krebs-Schwäntze an den Hacken gemacht/ damit werden groſſe Aal gefangen. Item/ mit Rothaugen/ wann man die anmacht/ item Regenwürme.

Hüte dich vor dem Rogen der Barben/ denn wer deſſelbigen zu viel iſſet/in demſelben wird er zu Gifft/ und bringet groſſe Gefahr.

Das 30. Capitel.

Von den Neunaugen.

NEunaugen iſt auch ein Herrenfiſch/ und hat den Namen von den neun ſchwartzen Tüpfelein/ die ſie zu beyden Seiten haben/ die neun Augen faſt ähnlich ſeyn.

Es iſt ein fetter guter Fiſch/ er ſey grün oder dürr/ dann er hat einen guten Schmack/ und iſt den Menſchen ſehr anmuthig zu eſſen.

Man ſchreibet/daß ſie um Jacobi bis in die Faſten gut ſeyn ſollen/ darnach ſollen ſie verderben und ſterben. Geſnerus ſchreibet/ daß ſie im Hornung und Mertzen am beſten ſeyn/ im April ſind ſie voll Rogens/ haben ein zehes Fleiſch. Sie leben nur vom Saugen.

Man fähet ſie aber gemeiniglich an den Ufern/mit Reuſen zwiſchen zween Zäunen des Nachts/ dann dieſer Fiſch will immer zu dem Ufer/ da machet man ihnen ſeine Zäune vor/ die vorn gegen dem Strom weit/und hinden gegen dem Ufer da die Reuſen ligen/ ſpitzig ſind/ daß ſie alſo zwiſchen den Zäunen in die Reuſen lauffen.

Man ſeud ſie friſch aus dem Saltz/ wie andere Fiſche/weil ſie noch grün und lebendig ſeynd/oder bradt

ſie/ wie andere Fiſche/ und beſtreuet ſie mit Gewürtz/ oder ſeud ſie in einem lieblich-ſchwartzen Sothe/ oder machet ſie ein/ daß man ſie den gantzen Winter durch haben/ und alle Stund und Augenblick zu Tiſche tragen kan/ wann man ſie haben will.

Man machet ſie alſo ein:

Erſtlich brühet man ſie mit heiſſem Waſſer/ darnach trucknet man ſie mit einem reinen weiſſen Tuche ab/ und ſchabt ihnen die Haut ab/ und brädt ſie fein langſam und linde gar/ wie ſie ſonſten zu eſſen ſeyn ſollen/ darnach nimmt man ein fein rein Fäßlein/ das beſtreuet man unten mit Pfeffer/ und leget die Neunaugen hinein/ fein Schicht-weiſe nach einander. Folgends miſchet man Pfeffer/ Nägelein und Zimmet-Rinden untereinander/ und beſtreuet ſie damit. Hernachmals legt man wieder eine Schicht Neunaugen/ und beſtreuet ſie gleichermaſſen/ und darnach immer alſo weiter fort/ bis ſie alle hinein ſind.

Letzlich geuſt man Weineſſig darauf/ bis er darüber gehet/ und beſchwert ſie/ ſo bleiben ſie das gantze Jahr gut/ und nimmt ſie wieder heraus/ und träget ſie alſo zu Tiſche/ wann man ſie haben will.

Will man Neunaugen lebendig behalten/ ſo thue ſie in einen Reibe-Topff oder Reib-Aſche/ wie es etliche nennen/ oder ſonſten in einen groſſen ehernen ungeglaſurten Topff/ da ſie ſich fein können anhängen/ geuß Waſſer darauf/ decke ſie mit einem löcherichten Bretlein zu/ daß ſie Lufft haben/ und ſetze ſie in den Keller/ oder thue ſie in einen Trog/ da das Waſſer hinein laufft/ ſo bleiben ſie fein friſch.

Das 31. Capitel.

Von den Krebſen.

Ein kühner Mann muß der geweſen ſeyn / der den erſten Krebs geeſſen hat / ob es wol kein ungeſund Eſſen iſt / dann ſie ſind ſchwindſüchtigen Leuten ſehr geſund / ſind übel zu verdauen / und ſchaden den Augen / geben aber dem Leibe eine gute Nahrung.

Wann man ihre Schalen zu Aſchen brennet / und mit Honig und Entian trincket / ſo heilets diejenigen / ſo von einem tollen Hund gebiſſen ſind.

Wann ein Schwein von einer Schlangen geſtochen iſt / ſo gebe man ihm Krebſe zu eſſen. Die Krebs-Eyer / ſo die Krebſe im Bauch haben / ſind gut für der Schlangen Stich. Krebs-Steine eingetruncken / vertreiben alles Stechen im Hertzen. Wann einer Krebſe mit Honig gekocht / auflegt / ſo ziehen ſie die Dörner und andere Dinge aus / die einer ins Fleiſch geſtochen hat.

Etliche Kunſt-Stücklein Wie die Krebſe zu fangen.

Nimm Schaf- und Schöpſenfleiſch gebraten / und ein wenig mit verſenget oder verbrandt / ſchneid es in kleine Stücklein / ſpalte ein kleines Stäblein / oder etliche / ziemlich weit auf / und ſtecke das Fleiſch hinein / rucke es wol hinauf / und legs alſo ins Waſſer / daß das Fleiſch oben nicht tieff im Waſſer ligt / ſo kommen dann die Krebſe / und hängen ſich ans Fleiſch und freſſen: Da nehme man dann ein Stücklein von einem alten Hamen / und hebe das Stäblein mit dem Fleiſch ein wenig auf / (ſo halten ſich die Krebſe veſt daran / und wollens nicht loß laſſen /) und ſtecke unten den kleinen Hamen hinein / unter die Krebſe / daß

die Krebſe darein fallen/ wann man aufhebet/ und ſie vom Fleiſch herunter fallen. Solcher Stäblein mag man viel in eine Reye nach einander legen / acht bis zehen / daß man immer von einem zum andern gehet/ und die Krebſe in den Hamen fallen läſt.

Item/ nimm eine Bocks-Leber/ lege ſie auf einen Roſt/ daß ſie wol reucht/ ſtecke ſie an einen Spieß/ und lege ſie in die Reuſen. Wann man in eine Reuſe geriſſene Rothaugen/ Weißfiſche oder Schleyen thut/ ſo kriechen die Krebſe ſehr darnach. Es müſſen aber die Krebsreuſen an beyden Seiten offen/ und an beyden Enden alſo gemacht ſeyn/ daß ſie nicht wieder herauskriechen oder kommen können/ wie man mit den Fiſchreuſen pflegt zu thun.

Oder / wann man grün Erbs-Stroh mit den Schotten hinein thut/ oder thut Dille in die Reuſen/ ſo ſäheſt du auch viel Krebſe / allein/ ſie ſchmecken ein wenig nach dem Dille/ doch iſts kein böſer Schmack. Nimm einen Topff/ und lege die Eingeweide von den Hünern darein/ ſetze ihn ins Waſſer / ſo kriechen die Krebſe darein/ darnach zeuch ihn bald empor. Item/ nimm groſſe/ grüne Fröſche/ zeuch ihnen die Haut ab/ hinten von den Füſſen an bis gar vorne an den Kopff/ es läſt ſich fein abziehen / darnach muſt du ſchlechte Netze haben/ wie ein Teller breit / und etwas breiter/ binde den nackenden Froſch mitten darauf/ ſtecke das Netz an ein lang Holtz/ das unten durchs Netz gehet/ ein oder zwey Spannen lang / und das Holtz auch oben aus dem Waſſer reiche / wanns alſo im Waſſer ſtecket/ ſo ſetzen ſich viel Krebſe darauf / und bleiben alſo droben ſitzen/ man muß es aber hefftig oder ſchnell aus dem Waſſer herausziehen / fein mit einem Zug gerad in die Höhe. Dieſe Netze mache alſo nachander/

er/und gehe immer von einem zum andern/ so fähest du gar viel Krebse.

Wer die Wasser oder See hegen/ und von den Krebsen nicht gar ausbelligen will/ der lasse die Eyer-Krebse nicht aus dem Wasser nehmen/ sondern alsbald wieder ins Wasser werffen/ wann sie gefangen sind.

Nimm Bocksleber/thue sie in einen Kloben (ist ein aufgespalten Holtz) und stecke den Kloben in das Wasser/so kommen die Krebs in der Nacht von ferne darzu.

Oder nimm die Gedärme aus den Fischen/ thue sie eine Pfanne/ röste sie ein wenig mit Honig/ und binde sie in ein klein dünnes Tüchlein/ welcher Krebs den Geschmack davon empfindet/ der gehet dem Geschmack nach/ also/ daß die Reuse gantz voll wird: Und wo sehr viel Krebse sind/hanget die Reuse von aussen gantz schwartz von Krebsen.

Nimm einen Frosch/und zeuch ihm die Haut ab/ oder nimm schlecht Rindfleisch also rohe/ nimm ein Holtz und spalte das auf/ und stecke das Fleisch darein/wo du ein Ufer weist/da Krebse seynd/ da stecke es davor/und verbirge dich: So gehen die Krebse aus ihren Löchern/ und hängen sich gar schwartz daran. Darnach must du einen kleinen Kescher oder Schopf-Hamen haben/ und halt den unter das Fleisch/ und schlage mit einem Stecken an das Holtz/ daran das Querder gesteckt ist: So fällt es gar schwartz in den Hamen/ so du das Stecklein beginnest anzurühren.

Etliche machens auch also: Sie nehmen einen oder mehr Brochfrösche (die man in den Gärten bekommen kan/ und die nur nicht im Wasser wohnen) schinden sie/und theilen sie in vier Stücke; Darnach

nehmen

nehmen sie ein Holtz/ spalten das ein wenig auf/ und stecken die Stücke von den Fröschen darein/ stecken es also am Wasser ins Ufer/ wo sie mercken/ daß Krebs seyn: So kommen sie hinzu/ und hängen sich dran. Wann dichs hernach Zeit düncket/ magst du eines nach dem andern fein leiß herausziehen: Und wann du aufhebest/ bald einen Hamen unterhalten/ daß sie darein fallen. Es muß aber bey der Nacht geschehen.

Es machens auch etliche also: Sie nehmen die Leber oder die *testiculas* von einem Bock/ lassen sie einen Tag oder etliche ligen/ daß sie stinckend werden. Darnach legen sie es in einen Hamen oder Reusen/ und stellen es in den Ort/ da man vermeinet/ daß Krebs seyn.

Grün Erbs-Stroh in die Reusen gethan/ mit samt den Schotten/ darnach kriechen die Krebse gar gerne.

Item/ nimm einen neuen Topff/ koche darinnen Hirsch mit Milch/ saltz ihn nicht/ laß den Hirsch am Topff um und um anbrennen/ den übrigen Hirsch thu heraus/ laß das angebrante nur allein drinnen/ sencke den Topff an einem Strick ins Wasser/ darinnen viel Krebse seyn/ laß ihn eine gute Zeit darinnen ligen. Darnach nimm einen Fisch-Hamen/ und umzeuch den Topff damit/ und zeuch ihn also mit heraus. Oder mach ein Netzlein um den Topff/ und sencks also mit dem Topff ins Wasser/ daß sichs unten ausbreite/ und muß sich im Aufziehen wieder wie ein Beutel zusammen ziehen.

Wilt du die Krebse lange beym Leben erhalten/ so setze sie in einen nassen Zuber/ darinnen frisch Wasser gewesen/ verlese sie alle Tage/ daß nur kein todter unter ihnen sey/ und lege grosse Nesseln darauf/ eine oder zwo Hand voll/ darnach ihrer viel seynd/ so bleiben sie lang lebendig.

Wie

Wie man die Krebſe fein friſch/ und bey Leben erhalten ſoll/ daß ſie nicht bald ſterben.

Geuß erſtlich Waſſer in einen Zuber ſchwanck ihn in aus/ geuß das Waſſer wieder heraus/ und lege ſie ein mählich in den Zuber/ darnach geuß Bier auf ſie/ und ſetze ſie im Zuber in einen Keller/ ſo bleiben ſie fein friſch/ und ſterben nicht leichtlich/ man kan ſie gantzer acht Tage/ und länger/ alſo erhalten/ man pfleget auch wol Waſſer über ihnen her zu ſprengen/ aber das Bier iſt ihnen kräfftiger. Aber Waſſer muß man an ſie nicht gieſſen/ ſonſten ſterben ſie alle in einer Nacht.

Wie man Krebſe mäſten ſoll.

Nimm feine groſſe friſche Krebſe/ die nicht verletzt ſeyn/ weder am Leib noch an den Scheeren/ ſpüle ſie fein rein/ und ſetze ſie in einem Zuber/ da Waſſer innen geweſen iſt/ in einen kühlen Keller/ geuß oder ſprenge auf den Abend Milchram über ſie her/ daß ſie überall weiß werden/ aber nicht in dem Milchram ſchwimmen/ ſo naſchen die Krebſe den Ram auf/ werden feiſt und wolſchmeckend/ aber folgends muß man ſie Abends und Morgens ſpülen/ und nach der Spühlung die todten heraus leſen. Dann wann der Milchram ſauer wird/ ſo ſterben ſie. Darnach geuſt man wieder Milchram darauf.

Diß ſoll man alſo mit ihnen zwey/ drey oder vier Wochen thun/ oder ſo lang man will/ ſo bekommen ſie ein ſchön wolſchmeckend Fleiſch/ daß es nicht zu wägen iſt.

Es machens auch etliche also: Sie giessen Wasser in ein Faß/Kübel oder Zuber/und schwencken drinnen herum/und ziehens darnach wieder ab/und thun darnach die Krebse fein mählich hinein / dann man muß sie nicht hart hinein werffen; Den folgenden Tag/ begiesse man sie ein wenig mit Bier / das ist ihnen eine gute Nahrung. Wann sie sie mästen wollen/so schlagen sie ein Ey ins Bier/rühren es darinnen um/ und giessen es also auf sie.

Wann in denen Wassern/da Aal und Krebse beysammen sind/ viel Aal gefangen werden / so werden wenig Krebse gefangen / dann wann sich die Krebs mausen / so sind sie weich / und ligen unten auf dem Grunde/da ligt der Aal auch/ der frisset sie dann.

Wie sonsten die Krebse auch gefangen werden.

Man fähet sie auch in Reusen/ wann man Rothaugen in die Reusen legt.

Des Nachts gehet der Krebs in den Land-Seen sehr gegen das Land oder Ufer / er tritt auch aus den Fluß-Wassern nach dem Ufer / da zünden die Leute auf den Abend/wanns finster worden/einen Kühn an/ und gehen am Rande hinauf und hinunter/ da sehen sie die Krebse bey dem Rande im Wasser stehen / und nehmen sie nur mit den Händen heraus.

Wann man im Sommer zu Abends an die Bäche gehet/da Krebse innen sind/ und hat ein brennend Kühn / Stroh oder Rohr in der Hand / sonderlich wanns donnert oder wetterleucht / so lauffen die Krebse häuffig aus der Tieffe heraus im Wasser gegen das Land/da liesest man sie häuffig auf.

Wann

Wann die Krebse gut oder böse.

Im Majo/Junio/Julio und Augusto sind sie am besten/dann da sind sie voller Fleisch/ aber vor und nach diesen Monden sind sie gern leer und ledig.

Wie der Krebs zur Artzeney dienet.

Der Krebs widerstehet allem Gifft/und heilet aller giftiger schädlicher Thiere Stich und Biß/wann man sie zerstößt und in Milch einnimmt/oder sonsten von aussen auflegt. Die gebrante Aschen von Krebsen nimmt man also ein/und leget sie von aussen Pflaster-weiß auf.

Krebsstein werden sehr gebrauchet für den Stein.

Das 32. Capitel.

Von den Teichen oder Weihern.

Es soll aber ein Haus-Wirth seine Teiche/ See und Pfüle nicht allein um des Viehes willen/ das bißweilen daraus trincken/und sich im Sommer drinnen kühlen und erfrischen muß/ sonderlich auch der Fische halben/ daß er neben den Bach-oder Fluß-Fischen auch immer andere Fische mehr erziehe/die er im Herbst und den Winter durch in seiner Haushaltung zu seiner Nothdurfft haben kan. Er soll auch seine Hälter oder kleine Teichlein hart bey seinem Hause haben/daß er täglich nach seiner Nothdurfft Fische heraus nehmen möge/wann er sie bedarff.

Er muß aber gute Achtung geben auf die Land-Art/ und auf der Teichen oder Seen Grund/was derselbige für Fische haben/dulden und leiden kan. Dann wo viel Schlamm und Koth ist/da sind die Schleyen/ Aal und Karpffe gerne/ wiewol man sie auch in den sau-

ſandichten Seen findet / und da es einen leichten Grund hat / dann in leimichten Gründen werden ſie gerne fett und gut. In ſteinichten und ſandichten Fluß-Waſſern ſind die Gründeln / Eldritzen Kaulhäuptern / Fohren und Krebſe gern. Wo das Land enge / grüblich / ſandicht / ſümpfficht oder ſonſten alſo geartet iſt / daß es kein Getreidig tragen will / ſo muß man Teiche oder See dahin machen / daß alſo kein Oertlein gefunden werde / das ihm ein Haus-Wirth nicht wüſte nütze zu machen.

Darnach muß man auch Achtung aufs Waſſer geben / dann nach dem muß man ſich ſehr richten. Erſtlich / daß der Teich das gantze Jahr durch allezeit ſein gewiß Waſſer haben kan / daß er nicht austrucknet.

Darnach muß man ſehen / daß man von oben in den Teich Waſſer leitet und führet / oder an den Seiten / wie die Gelegenheit des Orts zum beſten leiden kan.

Fürs dritte / muß man ſehen / wohin das Waſſer den Hang zum meiſten hat: Dann darnach muß man ſich mit dem Tamm des Teichs richten / wann man denſelbigen machet / daß er nicht zu ſtarck / oder zu ſchwach gemacht werde.

Fürs vierdte / ſoll man Teiche an denen Oertern anlegen / da ſie von Quellen und Brunnen einen guten Zuſchuß haben. Sind aber dieſelbigen Quelle in den Teichen drinnen / ſo iſt es ſo viel deſto beſſer / dann dieſelbige des Winters ein warm Waſſer geben / welches die Teiche nicht gefrieren läſſt / daß die Fiſche darinnen nicht erſticken.

Fürs fünffte / ſo iſt es am beſten / an dem Ort einen Teich anfangen / da man nicht erſt tieff graben darff / damit der Teich Waſſer haben und behalten kan / ſondern

dern daß man nur einen Thamm vorne vormachet/ der das Waſſer aufhält/ſonſten gehet ſo viel auf die Teich-Gräber/daß ein Teich in zwantzig Jahren kaum wiederbringet/ was man aufs graben gewandt hat.

Die alten Römer haben vor Zeiten viel Gelds auf Teiche und Seen gewandt/ daß ſie um ihre Fornehme ſonderliche Luſt/ und neben der Luſt auch groſſen Nutz davon haben möchten/ wie dann die Teiche ein trefflich nutzlich Ding ſeyn/ die einem offt in einem Jahr mehr Nutz bringen können dann ſonſt die andere gantze Nahrung/ wer ſich nur recht darein zu ſchicken weiß/und die Teiche recht anrichten und warten kan.

In Summa/ Teich-Nützung beruhet auf drey Puncten/ als nemlich am guten Boden/ an ſtetem friſchen Zufluß/und gutem Saamen.

Das 30. Capitel.

Wie man die Teiche oder Wether machen ſoll.

WEr Teiche bauen und anlegen will/der muß erſtlich zuſehen/ daß ſolches an wolgelegenen Oertern geſchehe/ darnach muß er aufs Waſſer Achtung geben/ wo es den Gang oder Fall hin hat/ und muß es einen kunſtreichen Meiſter abwegen laſſen. Darnach muß er ſich erkundigen/ wie ſchwer es den Hang an dem Ort habe/da er den Thamm vormachen ſoll. Dann darnach muß er ſich mit dem Thamm richten/ und ihn deſto ſtärcker oder ſchwächer machen. Wie auch im vorigen Capitel berichtet worden.

Es werden aber Thämme geſchüttet/ mit beſter guter ſtarcker Erde/ und hart eingetrecken/ werden

auch zu Zeiten Weyden darauf geſetzet / ſonderlich wann nicht rechte gute Erde zum Thamme genommen werden / daß die Wurtzeln das Erdreich fein zuſammen halten.

Auch muß man auf den Seiten / wo es die Noth erfordert / 2. oder mehr Fluthrinnen machen / daß im Nothfall das übrige Waſſer / wann das zu ſehr und zu häuffig zulieffe / abſchieſſen könte. Sie müſſen aber wol verwahret werden / daß der Fiſch nicht mit wegkommen kan. Man muß auch oben / da das Waſſer in den Teich laufft / ein Zäunlein 2. oder 3. vormachen / daß der Fiſch nicht hinaus tretten kan / und von Leuten mag aufgefangen werden. Vor dem Zapffen-Loch muß es auch mit einem ſtarcken Gitter verwahret ſeyn / daß der Fiſch nicht mit weglaufft / wann man den Teich ablaſt. Es machen auch etliche / noch unter dem Thaṁ / etwan einen Schritt oder ſechs von demſelben / einen feinen dichten Zaun von Reiſig vor / daß der Fiſch nicht wegkommen kan / wann er gleich durch das Zapffen-Loch mit weg gienge. Es muß auch das Zapffen-Loch mit einen guten groſſen ſtarcken Münch (wie mans nennet) wol verwahret ſeyn / daß das Waſſer im Ablauffen des Thaṁs Erde nicht wegreiſſe.

Will man nicht am Ende des Thammes Fluth-Rinnen machen / ſo ſetzet man doch etliche Münche (das ſind hole breite Höltzer) an den Thaṁ / wie man ſonſten ans Zapffen-Loch pfleget zu ſetzen / damit das übrige Waſſer dadurch abſchieſſen kan / und den Thaṁ nicht einreiſſen möge. Dann Teiche müſſen einen guten und gnugſamen Zufluß von Waſſern und lieblichen Bächlein haben / und die von fernſt auf allen Seiten darzu geführt werden.

Etliche

Etliche haben auch unterliche Quellen/ die sind nicht so gar gut. Alle Teiche müssen also gemachet werden/ daß das Wasser allezeit zu und abschiessen kan/ sonderlich wo grosse Zuflüsse seyn.

Etliche Teiche haben kleine Zuflüsse/ und müssen sich allein vom Regen-Wasser erhalten/ die sind gerne trübe/ aber wo mans nicht verbessern kan/ so muß man sich damit behelffen/ wann sie nur Fische haben können.

Das 34. Capitel.

Welches die besten Teiche seyn.

Das sind die besten Teiche/ die einen guten laimichten Grund haben/ oder derer Grund von Thon/ wie die Hafner-Erde ist/ daraus die Häfen gemacht werden. Dann dieselbige Erde ist den Fischen gut und gesund/ davon können sie ihre Speise und Nahrung haben/ daß sie fett und wolschmeckend werden/ und auch leichtlich wachsen und zunehmen.

Item/ Teiche sollen nicht an truckenen/ sondern feuchten oder nassen Oertern angeleget werden/ und da nicht eine harte dicke/ sondern eine feine lucke und dünne Erde ist/ und solches mehr um der Karpffen/ dann anderer Fische willen/ die sich zum meisten von der Erden erhalten.

Sonderlich sind die Teiche gut/ die einen fetten Grund haben von Laim/ Don/ item/ von Mergel/ groben Sande/ Kihs und Steinlein/ doch wann die untere fette Erde untergemenget seyn. Dann wann nur schlechter Sand/ Kihs und steinichter Grund ist/ so ists den Fischen nicht gut/ sonderlich den Karpffen. Es sind auch die Brunquell den Teichen nicht so gar gut/ es wäre dann/ daß man Fohren/ Grundeln

und dergleichen Fiſche drinnen hatte/ die gern im friſchen Waſſer ſind. Der kothigte ſchlammigte Grund iſt auch nicht allzeit gut.

Flache Teiche/ die mitten nur ein wenig geſenckt/ und doch gar breit und lang ſind/ die ſind wol am beſten. Item/ die gewiſſe Zuflüſſe haben/ und ſich aufs Regen-Waſſer nicht allein verlaſſen müſſen. Dann wann das kommt/ ſo müſſen die Fiſche vergang haben. Wir pflegen auch unſere Teiche in Form eines halben Circkels zu machen/ dann das iſt die beſte Art.

Wann ſie etliche Jahr Fiſche getragen oder gehabt/ ſo läſt man ſie darnach gar ablauffen und ledig ſtehen/ und ſäet Getreidig drein/ folgends läſſt man ſie wieder anlauffen/ und beſetzet ſie wieder mit Fiſchen/ ſo nehmen die Fiſche wol drinnen zu/ und werden bald groß.

Das 35. Capitel.

Von den Fiſchen der Teiche.

IN unſere Teiche pflegen wir gemeiniglich nur Karpffen zu ſetzen/ Hechte und andere Fiſche kommen ſonſten wol hinein. Es iſt aber der Karpff ein frommer unſchuldiger Fiſch/ der den andern keinen Schaden zufüget/ dann er hat keine Zähne im Maul/ noch Stackeln auf dem Rucken/ ſondern einen runden eingezogenen Mund/ der zwar innwendig auch Zähne hat/ aber nicht ſcharffe/ ſondern breite und runde. So hat er auch ſeine Federn und Rudern/ damit er fortſchiffen kan/ wie er will/ und einen Schwantz in zwey Theil getheilet/ der auch nicht hart oder ſchädlich iſt/ damit er ſeinen gantzen Lauff regieren kan. So hat und findet er auch im Teich

ſeinen

seinen Safft und Nahrung/daß ein Herr auf sein Essen und Trincken nichts wenden darff/ja/ er erfreuet und belustiget seinen Herrn mit seinem Fleisch/ wie er auch zugerichtet ist/ gesotten oder gebraten/ im schwartzen oder andern Soth/ in einer Gallert oder geräuchert. Darum werden um der einigen Karpffen willen die Teiche allein gebauet.

Darnach so findet man bey allen Karpffen in den Teichen gemeiniglich ein hauffen Hechte/ die man zwar nicht mit Fleiß hineinsetzet/ sondern sie kommen sonsten durch die Endten/oder auf andere Wege/hinein.

Die Hechte/die man in Teichen findet/sind bisweilen besser/dann die Fluß-Hechte. Dann sie haben da bessere Victualien/ von dem wolschmeckenden jungen Karpffen-Laich/davon werden sie gar fett und groß. Es soll auch sonsten ein grosser Unterschied zwischen den Hechten seyn/dann etliche sollen Flecken haben/etliche nicht. Aber ich habe darauf keine Achtung geben.

Darnach so sind auch andere gemeine Speißfische/ die man in Teichen häuffig findet/ als Rothfedern/ Rothaugen/ Kuhtrutzen/ Weißfisch/ Schleyen/ Heßling/ Brassen/ Barschen/ Kressen/ und dergleichen/ die werden nicht hineingesetzet/ sondern kommen etwan in den Flüssen mit hinein/ so in die Teiche lauffen.

In Besatzung der Teiche soll man keine Hechte/ Barschen/ Welse/ Aal/ oder Krebse gebrauchen/ dann sie sind den andern Fischen schädlich.

Von den Streich-Teichlein.

Ein jeder/der viel Teiche hat/muß auch sonderliche Streich-Teich haben/ darinnen er jungen Saamen-

zeugen/und darnach denſelben in andere Teiche verſetzen möge. Wer dieſe hat/ der kan ihm zu jederzeit ſelber den beſten Saamen ausleſen/ und denſelben ſeines Gefallens verſetzen/und darff ſich nicht befahren/daß ihm dürr/verbuttet und verdorben Ding unter den Saamen gemenget werde/darff auch nicht auf einen andern warten / von dem er die Setzling kauffen will/bis derſelbige ſeine Streich-Teich fiſchet/ ſondern er fiſchet ſeine Streich-Teichlein / wenn er will/und wenns ihm gefällig iſt.

Zu ſolchen Streich-Teichen mag man leicht einen Ort haben/ da man einen zurichten laſſe / man darff nicht ſo eigentlich eine gute Stelle darzu erwählen/ wie zu andern Teichen/darinnen man groſſe Karpfſen hat/es mag leicht ein Räumlein ſeyn/da man ſolche Teichlein hin macht/wenns nur Feuchtigkeit hat/ wenns gleich nicht fetten Grund / eine groſſe Weite/ oder viel Liechts hat. Dann man hat ſie nur darum/ daß man den jungen Saamen darinnen hat und behält/und ſie darnach bald in andere Teiche zum wachſen verſetzet. Doch iſts am beſten/daß dieſelben Teichlein einen ſandichten Grund haben/der nicht kothigt oder voller Schlam iſt/denn im Koth oder Schlamm kommt der Rogen der Laich-Karpfſen um / und kan nicht bald lebendig werden / wie auf dem ſandichten Boden. Sonſten aber macht man die Streich-Teichlein wie andre groſſe Teiche / mit einem Tham/ Wälle/Zaun/Fluth-Rinnen und Zapffen-Loch/ohne allein / daß ſie nicht ſo viel koſten / auch ſo köſtlich und herrlich nicht dörffen ſeyn / wie andere Teiche. Denn der Karpfſen iſt ein ſolcher Fiſch / der in einem Teiche will geboren ſeyn/in einem andern will er aufwachſen und zunehmen/in einem andern maſten und fett werden.

Dar-

Darum muß man auch allerley Teiche zu ſolchen Sachen haben.

Von dreyerley Teichen zu dem jungen Saamen.

Man muß dreyerley Teiche haben/erſtlich kleine/ darinnen man die kleine junge Saam-Kärpfflein hat/ darnach ein wenig gröſſere/ darinnen man die mittel und zweyjährige Kärpfflein hat/und zum dritten abermals gröſſere/ darinnen man die gröſte dreyjährige Saam-Karpffen habe/ die man in die groſſe Teiche/ gleich als zur Maſtung und Wachſung bringe. Im dritten Teiche müſſen die jungen dreyjährigen Kärpfflein gezehlet werden/ daß man eigentlich weiß/wieviel man Schock darinnen hat.

Im erſten hat man die Streich-Karpffen/ und derer ſetzt man nicht viel hinein/ in etliche nur drey oder neune/oder funffzehen/darnach ſie groß ſind. Im andern läſſt man ſich den Saamen ſtrecken/ daß er gröſſer wird/darum auch die Teiche ein wenig gröſſer/daß ſie Raum zu wachſen haben.

Das 36. Capitel.

Wie man den Thamm ſchütten und machen ſoll.

DJe Höhe des Thamms muß ſo beſchaffen ſeyn/ daß ſie nicht weniger dann eine Elle/ und nicht viel mehr dann zwey Ellen über das Waſſer reiche/ oder höher dann das Waſſer ſey. Darnach ſo muß ein Thamm nicht gleich aufgehen / ſondern er muß unten breit ſeyn / und darnach immer ſchmäler und ſchmäler werden. Dann ſo hoch er iſt / ſo breit muß er unten ſeyn/und muß unten im Grunde dreymal ſo breit und dicke ſeyn/ als es oben iſt.

Unten zum Grund des Thamms muß man fein fett und zeh Erdreich nehmen/ das man etwan mit einem Pfluge abschneidt / und darnach den Grund des Thammes damit fein hart und dick machet/ daß das Wasser nicht durchdringen kan. Darum muß ein Hauswirth immer bey den Arbeitern herseyn/ und sie darzu treiben und halten / daß sie das Erdreich mit den Füssen und andern Instrumenten fein vest eintretten und stampffen. Es muß aber unten bald gemessen werden / wie breit man den Grund machen will/ und darnach die Oerter/ da man Fluth-Rinnen machen/ oder Mönche (wie wirs nennen) setzen will/ daß das übrige Wasser aus den Teichen abschiessen kan. So muß man ihn auch inwendig gegen dem Wasser fein flach machen/ daß die Fischer mit den Netzen da stehen/ und die Fische heraus fangen können. Darnach schneidet man den Grund des abgemessenen Thamms ab/ und gräbt ihn aus/ drey Ellen breit und dick/ wanns gut oder mittelmässig Land ist/ und bringet dasselbige ausgegrabene Erdreich wieder in die Grube/ die man mit dem Ausgraben gemacht hat/ und tritt und stösset sie fein veste ein/ daß das Wasser dadurch nicht dringen kan. Man menget auch mit ein das andere Erdreich/ so man mit Spaten im Teich ausgräbet / und mit Karren oder Rädewern zuführet. Darnach fähret man immer fort/ und schüttet den Thamm nach dem Maas immer höher/ und tritt und stampfft das Erdreich vest ineinander / daß ja nichts hohl bleibet/ sonsten reissets das Wasser mit Gewalt wieder we:/ und ist alle Müh und Unkosten vergebens. Und muß das Werck immer fort gefördert werden/ daß der Thamm fein gleich in die Höhe gebracht wird/ und nicht an einem Ort erhöhet/ und an einem

andern

wern Ort erniedriget bleibe. Dann diß verhindert rnach/ daß das Erdreich nicht dicht aufeinander mme/ sondern Hölen oder Lucken im Thamm blei- n / welche darnach das Wasser leichtlich vollend rchreissen kan.

Das 37. Capitel.

Von den Wassern/ die man in die Teiche führen soll.

DAs nächste Wasser/ das man zum nächsten haben kan/ das muß in die Teiche geführet werden/ aus en nächsten Flüssen / Bächen / Brunnen/ Pfülen/ der Seen/ mit Gräben oder Rinnen/ und müssen ieselbige Wasser schüssig seyn/ daß sie hinunterwerts n den Teichen von sich selber lauffen/ und nicht durch remde äusserliche Hülffe müssen hineingetrieben und zwungen werden. Dann wann der Fluß mit dem Teiche gleiche Waage hat/ und der Fluß nicht höher dann der Teich ist / so muß man ein Instrument/ Schleuse/ Fluth-Rinnen/ ein Rad mit einen hauffen Kästen/ haben/ die das Wasser schöpffen und wieder ausgiessen / und also mit Gewalt fort in die Teiche treiben. Kan man aber das nicht haben / so muß man sie mit Regen-Wasser erhalten / und wann alsdann grosse Ungewitter sich erheben/ grosse Platzregen und andere Regen und Ergiessungen kommen/ so muß man Gräben haben/ dadurch dieselbige auch von fern her in die Teiche kommen und lauffen können. Es ist aber viel an den Wassern gelegen/ die man in die Teiche führen will. Dann Regenwasser ist ein unfruchtbar und ungewisses Wasser/ das keine Fische mit sich

bringet/und bißweilen auſſen bleibet/ daß die Teiche austrucknen müſſen.

Das Gebirge-Waſſer/ ſo von zerſchmoltzenem Schnee herunter kommet/ oder ſonſten aus dem Gebirge quillet/iſt auch ein kühl/unfruchtbar und ſchnell-lauffendes Waſſer / das die Karpffen im Sommer nicht gerne haben: Aber das gemeine Land-Waſſer/ das fein langſam fortfleuſt / und in der Sonnen fein laulicht wird / und mancherley Fiſche oder Saamen mit ſich führet/iſt wol den Teichen das beſte und nützlichſte Waſſer. Drum iſt am beſten/man führe das Waſſer aus den Flüſſen von fernſt in die Teiche / die bringen einem junge Fiſche mit / und haben ein fein lieblich laulicht Waſſer/das den Fiſchen lieblich und angenehm iſt. Doch muß man ſich vorſehen/daß in ſelbem Fluß-Waſſer keine Hechte ſeyn/ſonſten würde es Hechte mit in die Teiche bringen: Hechte/Parſen/ und Welſe ſeyn böſe Gäſte in den Teichen / dann ſie freſſen einem die andern Fiſche auf/und machen wüſte Teiche.

Sehr gut iſts / wann einer etliche Teiche/ achte/ zwölff oder mehr / nach einander und übereinander hat / alſo / wann man erſtlich den unterſten gezogen und ausgefiſchet hat / daß man darnach den nechſten darüber abgehen läſſt/ſo laufft der unterſte Teich wieder voll/und entgehet etwas von Fiſchen mit/ ſo kommen ſie in den nechſten und folgenden Teich. Alſo kan man ſie darnach alle nacheinander ablaſſen und ausfiſchen.

Wann man einen neuen Teich angeleget hat / ſo muß man im Anfang das Waſſer nicht ſo gar häufig und ſchnell hinein lauffen laſſen / weil der Thamm noch gar lucker und dünne iſt / und ſich das Erdreich

noch

och nicht wol genug geſetzet hat / ſonſt rinnet und ringet das Waſſer durch/und lauffet dadurch / wie durch ein Sieb/und bekommt endlich den Schwung/ und reiſſet den gantzen Thamm ein; ſondern man muß es fein mählich zu unterſchiedenen Zeiten / und auch fein mäſſig erſtlich hinein lauffen laſſen / ſo wird ſich der Thamm/durch Abwechſelung der Feuchte und Truckenheit fein mählich ſencken/ und endlich feſt ineinander wimmern/ und fein ſtarck und daurhafftig werden. Darum iſts am beſten / man laſſe den Teich zum erſten nur halb voller Waſſer lauffen/ und wann das eine Weile geſtanden/ſo laſſe man hinwiederum ander neu Waſſer hinein lauffen / daß es das alte abtreibe/damit es nicht vom neuen Grunde des Teichs und der Zäune oder Bäume/ die man inwendig an dem Thamme gemacht / eine Bitterkeit oder Geruch bekomme/davon die Fiſche ſterben. Alſo ſoll mans auch mit denen Hältern machen/darein die Fiſche geſetzt werden.

Das 38. Capitel.

Von Beſatzung der Teiche und Weiher.

WAnn man nun Waſſer genug in die Teiche geſammlet hat / ſo muß man ſie auch mit jungen Karpffen beſetzen/daß ſie darinnen wachſen und groß werden.

Man pfleget aber dieſes in zweyerley Zeiten zu thun/ im Lentzen und Herbſt. Im Lentzen iſt es ſo gut und gelegen/ daß/was man da vor ein jung Karpfflein anrüret/wanns gleich nur ein/zwey oder drey Jahr alt wäre/ ſo bleibts doch lebendig/ und kan mit gutem Nutz in die Teiche verſetzt werden.

Im

Im Herbſt aber iſt die Verſetzung des Saamens nicht ſo gewiß und gut/ wegen des Winters/ welcher alsdan gar nahe vor der Thür iſt/ und von wegen des Waſſer/ die zur ſelben Zeit etwas ungeſtümmer ſeynd/ dann im Lentzen/ drum kan man im Herbſt die Kärpfflein/ ſo jünger dann zwey oder drey Jahr ſind/ nicht wol mit Nutz verſetzen. Dann im Lentzen ſuchen ſie bald ihre beſte Nahrung im Teiche/ und brauchen die den gantzen Sommer durch/ und nehmen alſo in den warmen Tagen wol zu. Aber im Winter verkriechen ſie ſich in ihren Kammern und Löchern/ darinnen ſie den Winter durch ſeyn/ und kommen nicht wieder hervor in die Teiche zur guten Weyde/ bis wieder in den Frühling/ und derowegen auch nicht ſo balde wachſen und zunehmen. Darum iſts viel beſſer/ man laſſe die ausgefiſchten Teiche den Winter über von Fiſchen ledig/ und beſetze die erſtlich im Frühling/ dañ daß man ſie im Herbſt beſetzen wolte. Es wäre dann/ daß es die hohe Nothdurfft erforderte/ daß man mit dem jungen Saamen ſonſten nirgends hin wüſte.

Es ſollen aber die jungen Kärpfflein frühe in der Kühle verſetzet werden/ wann es fein ſtille/ und nicht windig iſt: Dann die Mittags-Wärme und das Windwehen ſchadet ihnen ſehr/ ſonderlich wann der Sud- oder Mittags-Wind wehet.

Darnach muß man die Fäſſer mit den jungen Setzlingen nicht ſo gar voll füllen. Dann warin ſie ſo gar gedrang fortgeführet werden/ ſo reiben ſie die Schuppen an einander ab/ und ſterben darnach deſto leichtlicher.

Am beſten iſt es/ man ſchneide die Faſſe mitten entzwey/ und fülle ein jedes Theil halb mit Waſſer/ und thue die Setzling darein/ daß alſo mit ihnen das halbe

Faß vollend voll werde / und führe ſie alſo mit Fleiß den Teichen / darein ſie ſollen verſetzt werden / daß ſie nicht viel gerüttelt werden. Darnach muß man ſie gemählich und beſcheidentlich wiederum aus denen Faſſern nehmen / und ſie nicht hart aus dem Faß auf die Erde fallen laſſen / ſondern man muß vor das Loch oder vor dem Spunde des Faſſes ein Netzlein oder eine Leinwand halten / und ſie fein mahlich darein ſchütten / und darnach in die Tieffe hinein tragen / und in den Teich laſſen.

Das 39. Capitel.

Was man für junge Kärpfflein verſetzen ſoll.

MAn muß auch eine Wahl bey den jungen Kärpflein halten / daß man nicht dürr / verbuttet und verſchmachtet Ding verſetzet / das zu dräng geſtanden / und nicht wol wachſen oder zunehmen hat können.

Wann der Saamen einen kleinen Kopff hat / und ihm die Augen fein ein wenig herauſſer vor dem Kopff ſtehen. Item / wann er einen feinen dicken breiten Bauch hat / und ihm die Schuppen und Floßfedern nicht gelb / bleich oder todtenfärblich ſeyn / ſondern fein ſcheinbar und zierlich oder glintzericht und weißlicht / und der gantze Leib mehr breit dann lang iſt / ſo ſind ſie recht gut und gewächſig.

Was aber einen groſſen Kopff hat / und einen langen geſchlancken oder ſchmalen Bauch / der voller unzeitigen Rogen iſt / und hat bleiche Floßfedern / den ſoll man in die Teiche nicht bringen / dann er dienet nicht darein / und wächſt nicht.

Ein

Ein Setzling ſo zwiſchen dem Kopff und Schwan einer guten Spannen lang iſt / der iſt der rechte / un mag / ſo er zwey Jahr auf guten Boden geſtanden / w geſiſchet werden / dann da gibt er gar gute Spei Karpffen.

Das 40. Capitel.

Wann man die Streich oder Laich-Karpffen verſetzen ſoll.

Diß muß geſchehn im Zeichen des Krebſes / Seor pions und Fiſches / und wann der Mond in ſo bigen Zeichen einem iſt / und alsdann pfleget man ſi auch zu fiſchen; Es pfleget auch wol zu geſchehe um Georgij / wann der Mond voll iſt. Er ſtreichet i Abnehmen des Mondes. Man pfleget auch nach Ge legenheit der Teiche die Streich-Karpffen allema ungerade zuverſetzen / als zween Rogner und eine Milcher / und ſo fort an / drey / viet / fünff und ſechs Rog ner und einen Milchner. Dañ wann du hundert Rog ner oder wol tauſend in ein Teichlein ſetzeſt / und thu keine Milcher darzu / ſo ſtreichen ſie nicht.

Wann die Teiche tieff ſind und nicht Röhricht. ha ben / daran ſie ſonſten pflegen zu ſtreichen / ſo muß man etliche Gebünd Reiß-Holtz im Teich anpfälen / daran ſie ſtreichen mögen.

Man pfleget die Streich-Karpffen nicht in groſſe ſondern nur in kleine Teichlein zu ſetzen / biß ſie geſtri chen haben / da ſetzt man in eines fünf oder ſechs Karpf fen nemlich Rogner / und einen Milcher darzu / und machet ſolches alſo: Erſtlich laß das Teichlein ab / bis es nicht tieff vom Waſſer iſt / mache ein Karpffen-Neſt drein / etwan in der Gröſſe als ein Storchs-Neſt iſt / in Umfang ſtecke ein Stecklein ſechs oder acht umher / zeuch

ich ein Zäunlein darum/ setze zwo Karpffen nein/ als
mlich einen Rogner und einen Milcher zusammen.
ieser Dinge oder Nester mache drey/ vier/ fünff/
s/ mehr oder weniger mitten ins Teichlein/ laß sie
o beysammen sitzen/ als Mann und Weib/ einen
ag oder zweens/ darnach laß das Teichlein etwas
her mit Wasser anlauffen/ so seyn die Rogner und
ilcher in das Nest zusammen gewohnet/ und gehen
das Nest aus und ein/ und streichen sich den Laich
rinnen ab. Darauf scheinet die Sonne und macht
n Laich lebendig/ daß er in drey Monden ein Samen
hes Fingers lang wird. Den muß man darnach
andere Teiche fort setzen/ so wächst er groß. Läst man
er den Sammen bald beysammen sitzen/ so wächst
gar nichts.

Will man daß sie desto ehe streichen sollen/ so mache
nen einen Anstreich also. Nimm eine Handvoll Ho-
nder Blätter/ ein Handvoll Schafslorbeern/ einen
ffel voll Honig/ Saltz/ Ingber/ nach Gelegenheit/
d Pfeffer/ daraus mache eine Salben/ und bestreich
e Karpffen bey den Wind-Löchern/ so förderts den
streich desto ehe.

Wilt du den Samen/ daraus die Fische werden/
ffangen/ und andere Teiche damit speisen/ so wol in
e zwantzig Meilwegs abgelegen/ so muß man ihm
o thun:

Nimm eine Wurtzel von einer Weyden/ so am
Wasser gestanden/ und sehr fäficht seyn/ wasche die-
selbige fein rein ab/ von aller Erden und Sand/ binde
n Georgij dieselbige an einen Pfal/ stoß den Pfal in
nen Teich darinnen viel Fische seyn/ als Parschen/
Weiß-Fische/ Roth-Augen/ so werden sie daran strei-
den ihren Samen/ als Krebs-Eyer/ nicht roth/ son-
rn bleich und weißlicht.

Das

Das 41. Capitel.

Wie die Streich-Karpffen seyn sollen die man zum Streichen haben will/ und wie man sie zuvor halten und warten soll/ ehe man sie zu streichen aussetzet.

WAnn man einen Teich fischet/ so soll man die allergröste Haupt- oder Streich-Karpffen ausliesen/ die man haben kan. Die Milcher sollen gar lang und schwanck seyn/ und sollen Milch von sich geben. Aber die Rögner sollen auch die grössesten seyn/ die man unter dem Hauffen finden kan/ und sollen grosse weiche Bäuche haben/ die voller Rogen seyn. Die Streich-Karpffen soll man von andern Karpffen absondern und wegnehmen/ und dieselben in einen engen Halter oder Fisch-Kasten thun/ da sie nichts zu essen und keine Weide haben/ und soll sie eine lange Zeit/ als vom Herbst an/ wann sie aus dem Teichen gefangen/ bis auf die Creutzwochen stehen lassen/ damit sie gar dürre und schwanck werden/ dann je dürrer die Streich-Karpffen seyn/ je besser und mehr sie streichen. Fette Karpffen streichen selten.

Wann man denn die Streich-Karpffen setzen will/ so siebet man ein wenig Asche gar klein/ und menget sie unter Saltz/ damit reibet man dieselbigen Streich-Karpffen an den Bäuchen und Näbeln/ und drucket ihnen solch Saltz und Asche an die Näbel. Darnach thut man in einen Zuber guten kleinen Schaafmist/ davon das Wasser gar herbe wird. Man reibet sie mit dem Schaafmist an den Bäuchen/ alsdann setzet man sie darein/ und führet sie darinnen hinaus zu den Streich-Teichlein.

Vornen

Vornen an dem Ufer am Streich-Teichlein / da am meiſten Gras iſt / da macht man vier kleine Horten/ fein eng zuſammen/ darein ſchüttet man den Streich-Karpffen mit dem Schaffmiſt und herbey Waſſer/ läſſt ſie darinnen ſtehen/ biß ſie gar matt werden: Alsdann nimmet man den Horten weg / und läſt ſie in den Teich nach friſchem Waſſer gehen; Da ſie aber alſo matt wären/ daß ſie nicht wol fort gehen/ und zum friſchen Waſſer in den Teich kommen könten/ ſo nimm ein Bircken oder ander Reiß / bewege und ſtoſſe ſie damit fort hin und wieder / biß ſie ſich wieder ermanhen/ und hilffe ihnen alſo damit zu dem friſchen Waſſer.

Das 42. Capitel.

Wie man den geſtrichenen Saamen bey den alten Karpffen läſt.

DAs erſte Jahr läſt man die Alten bey dem Saamen ſtehen/ und ſoll ſie das erſte Jahr nicht rühren/ noch voneinander ſetzen / dann man thut groſſen Schaden dran/ und weil der Saamen bey den Alten iſt/ gedeyet und erhält er ſich deſto baß: Wann ſie nun ein Jahr als biß in die Faſten/ bey einander geſtanden/ ſo fiſchet man den Saamen mit einer kleinen Watheit und verſetzt und vertheilet denſelben in andere Teichlein/ die da geruhet haben/ und da ſie auf friſche Weide kommen / damit ſie ſich daſelbſt deſto beſſer und länger ſtärcken.

Die alten Streich-Karpffen aber ſetzet man wieder in beſondere Hälter oder Fiſch-Kaſten alleine/ läſt ſie ein Jahr ruhen. Darnach wo man nicht andere friſche im Vorrath hat / ſo ſetze man ſie wieder zu ſtreichen aus.

Man ſoll auch dieſelbige Streich-Karpffen nicht bald in andere Teiche/ darinnen Karpffen aufs Erſtrecken oder Gewächſe ſtehen/ ſetzen: Dann man muß ſich beſorgen/ daß ſie darinnen von ſich ſelbſt unausgeſetzet ſtreichen mögen: So verderbet alsdann der Saamen die andere Karpffen/ daß ſie ihre Gewächs nicht haben können/ und verdirbt alſo eines mit dem andern.

Wann nun der Saamen zwey Jahr in dem Erſtreck-Teichlein geſtanden hat/ ſo nimmt man ſie erſt heraus/ und ſetzt ſie nach Gelegenheit und Gröſſe der Teiche/ allererſt in die groſſe Teiche auf Gewächſe aus.

Etliche/ ſo da wenig/ und der Erſtreck-Teichlein nicht viel haben/ die laſſen den Saamen nur ein Jahr aufs Erſtrecken ſtehen/ ſo wird es zweyjähriger Saamen/ und alsdann ſetzen ſie denſelbigen aufs Gewächs aus.

Das 43. Capitel.

Wie lang man die verſetzte Karpfflein in den Teichen zum Gewächſe ſtehen laſſet.

DArnach man ſie groß oder klein haben will/ und darnach ſie an einem jeden Ort wachſen/ darnach läſſt man ſie auch in den Teichen/ will man ſie groß haben/ ſo läſſt man ſie lang ſtehen/ wiewol groſſe Fiſche nicht lieblich zu eſſen ſeyn/ dann ſie bekommen zu grob Fleiſch/ mittelmäſſig ſind ſie am beſten/ jung am lieblichſten und daulichſten/ wie auch das Vieh.

Man läſſt die Karpffen nach Gelegenheit zu dreyen Jahren eines Theils/ auch wol zu vier Jahren ſtehen/ wann ſie groß werden ſollen. Aber im Winter muß man Achtung darauf geben/ daß ſie die Lufft haben

den und nicht erſticken/wie dann auch in Seen/dann ſo ſie nicht Lufft haben/und oben gar zugefroren ſeyn/ muß man ihnen Luhmen oder Löcher ins Eiß hauen/ daß ſie Lufft bekommen. Darnach muß man wieder Achtung darauf geben/ daß ſie nicht ausgefiſchet oder geſtohlen werden. Dann wann ſie Lufft bekommen/ſo ſchwimmen ſie häuffig zu den Luhmen/da kan man ſie leicht heraus bekommen. Man muß auch das gantze Jahr durch Achtung auf den Einfluß geben. Dann ſie ſteigen bißweilen auf dem Teich herauf in das Waſſer/das in den Teich läufft/ da werden ſie bißweilen von den Leuten ertappet und ergriffen. Deme aber vorzukommen/ſo muß man ein Zäunlein vormachen/daß ſie nicht hinauf kommen.

Das 24. Capitel.

Wie man die Teiche ablaſſen und fiſchen ſoll.

WAnn man einen Teich ablaſſen ſoll/ſo muß das Zapffen-Loch wol verwahret ſeyn/ daß mit der Fluth kein Fiſch wegkomme/ ſonderlich wann unter dem abgelaſſenen Teiche kein anderer Teich iſt/darein die Feld-flüchtigen Fiſche kommen. Darum machen etliche oben einen Zaun vor/oder um das Teichlein/ und unten dazu/da das Waſſer heraus läufft/etliche ſtellen nach Gelegenheit auch einen groſſen Hamen vor. Wann man aber einen Teich ablaſſen will/ ſo ſoll man erſtlich nicht zu viel/ſondern gar wenig Waſſer lauffen laſſen/ und erſtlich den vierdten Theil eines Brets ziehen/ darnach ein halb Bret heben/ darnach alſo fort und fort ein gantz Bret ziehen/ damit das Waſſer vor dem Ablaß gar ſachte und gemach hernach folge/ auch der Fiſch

herunter in den Zug folgen/ und hernach kommen/ und nichts dahinten im Graben und Gruben stehen und ligen bleiben möge. Da man dann grosse Mühe hat/ehe man sie heraus fischen kan. Man muß auf dem Teich-Thamme/nahe bey dem Teich-Zapffen/ grosse Fässer mit reinem Wasser stehen haben/ daß man darein die Karpffen sonderlich/die Hechte sonderlich/die Speiß-Fische sonderlich/und die Krebs auch sonderlich thun/ vom Koth abwaschen und reinigen kan/ und von dannen in den Fässern auf die Axe in unterschiedliche Hälter führen und bringen/ und aus denselben wiederum verkäuffen/ oder verspeisen kan.

Wann die Teiche gar groß seyn/ darinnen es viel grosse Haupt-Hechte gibt/ so muß man die Hechte zum ersten heraus fischen/ dann die thun Tag und Nacht grossen Schaden unter den andern Fischen/ beissen/beschinden/bestossen/ fressen und verschlingen grosse Karpffen/ und richten sie also zu/ daß sie nicht lange stehen können.

Zwo Zeiten sind im Jahr/ darinnen man die Teiche ablassen und fischen soll/der Frühling und Herbst/ aber im Frühling ist es am besten/ wie zuvor auch gemeldt. Wenn man aber einen Teich fischen will/ so muß man bald alles bey der Hand haben/ was zum Fischen gehörig/ein groß Netz/zween Hamen/einen grossen und kleinen/ damit man die Fische aus dem Teich in die Fässer trägt. Der grosse Hamen soll weite Löcher haben/daß die kleinen Fisch durchfallen/und die grossen allein darinnen bleiben können. Zu den kleinen Fischen muß man einen mit engen Löchern haben/ sonderlich zum Saamen. Man muß auch dreyerley grosse Fässer haben/ da man in eines die Hechte/in das ander die Karpffen/ in das dritte die Speißfische thun kan.

Hat

Hat es auch Krebse und Schleyen im Teiche / so muß man für die auch sonderliche Gefäß haben: Und sollen die Karpffen / die man anders wohin versetzen will / bald fort zu den andern Teichen oder Hältern und Küchen-Teichlein geführet werden. Item / man muß Siebe / Reusen und geflochtene Körbe haben / damit man die kleinen Fischlein heraus fähet / daß das Wasser von ihnen lauffen kan / und man sie mit den Händen angreiffen darff.

Es muß auch eine Hütte auf dem Teich-Thamm seyn / darinnen Tag und Nacht jemand sey / der die Fische hütet / damit sie nicht gestohlen werden / ein Hund und ein Rohr sind auch gut dabey. Item / man soll etliche Pfäle auf dem Thamme oder sonsten im Rande gesteckt haben / daran man das Netz hänget / daß es nicht verfaule.

Da es immer müglichen / so soll man allein frühe / weil es noch kalt ist / fischen / denn die Fische können die Sonne oder Wärme nicht wol vertragen. Die Hechte gehen oben auf dem Wasser empor / die soll man erstlich oben wegfangen / die Karpffen sind gerne auf dem Grunde / die soll man darnach ausfischen / die kleinen erstlich / darnach die grossen. Es muß aber gute Achtung darauf gegeben werden / daß die Karpffen / so unten auf dem Grunde im Koth ligen / mit den Füssen nicht vollend in den Schlamm oder Koth getretten werden.

Auch soll man fein säuberlich mit den Fischen umgehen / sie nicht hart drucken / biegen oder werffen / damit sie fein frisch bleiben / und nicht kranck werden.

Das 45. Capitel.

Von den Hältern oder Küchen-Teichlein/wie man die zu den Karpffen zurichten soll/ daß sie feyn fett oder feist darinnen bleiben/ und ihre Nahrung drinnen haben mögen.

Hälter sollen einer oder etliche nacheinander zugerichtet werden/ darinnen das Wasser aus einem in den andern lauffe/ und also gemachet/ daß man sie auch endlich gar ablassen kan. Aber dahinein müssen die Weiber ihren Flachs und Hanff nicht rösten/ keine rohe Garn darinnen waschen/ mögen aber wol darneben ihre Leinwad weiß bleichen/ so muß man auch die Teiche mit solchen Sachen zu frieden lassen: Dann die Fische sterben leichtlich davon/ es wäre dann/ daß es grosse Teiche wären/ in grossen Fluß-Wassern giengs auch wol hin. Etliche pflegen auch die Hälter oder Küchen-Teichlein innwendig an den Seiten mit Brettern oder Pfeitern auszufüttern/ daß die Erde nicht hernach fällt/ und die Karpffen nicht Löcher graben können.

Wann man Karpffen aus den Teichen in die Hälter geführet hat/ so muß man Achtung auf sie geben/ dann die nechstfolgende Nacht pflegen sie hernach über sich zu springen/ und springen offt heraus auf den Rand/ bleiben ligen/ erfrieren und kommen um. Es müssen aber die Hechte in einen sonderlichen/ die Karpffen auch in einen sonderlichen/ die Speißfisch auch in einen sonderlichen Hälter bracht werden. So man einen neuen Hälter oder Küchenteichlein bauet wo der Grund an ihm selber nicht gut oder laimich ist/ so muß man ihn desto tieffer graben/ und auskar-

ren.

ren/von Laim einen dicken Boden und Grund einer Ellen tieff darein legen/ und denſelben gar dichte/ wie einen Thenken oder Scheurfluhr ſchlagen laſſen/ davon laimet ſich täglich das Waſſer. Die Karpffen haben des Winters ihr gut Läger darinnen/auch des Sommers gute Nahrung davon. Es nehmen auch etliche unter den Laim ein wenig gemahlen Maltz. Wann Spring-Waſſer nahe bey dem Hälter iſt/ und darein läufft/ das iſt im Winter den Fiſchen gut/dann dieſelben Hälter gefrieren im Winter nicht/ und im Sommer kan man Fohren darinnen halten. Im Sommer ſind ſie kühl/im Winter warm. In neue Hälter/ die man auf den Seiten mit neuem Holtz ausgetäffelt hat/ſoll man nicht bald Karpffen thun / denn das Waſſer wird vom neuen Holtz vergifftet/daß die Karpffen darinnen ſterben.

Das 46. Capitel.

Wie man die Fiſche in den Hältern und Küchen-Teichlein ſpeiſet/ daß ſie Nahrung haben/ und nicht dürre werden.

DArnach die Fiſche ſeyn / darnach muß man auch die Hälter beſpeiſen. Etliche laſſen ein Faß voller Löcher um und umher auf den Seiten und Boden bohren/und thun gemahlen Maltz darein.

Etliche nehmen guten fetten Laim / der fein klein geklopffet iſt/mengen ihn unter das Maltz/thun es zuſammen in das Faß/ſchlagen es veſte zu. Wann nun die Karpffen das Faß auf-und nieder ſtoſſen und bewegen/ſo kommt das Maltz und Laim heraus/laimet das Waſſer/ und machets fein ſüſſe und fett / davon haben ſie ihre Speiſe und Nahrung.

Item/ etliche lassen auch von eitelm Maltz/ darun
ter ein wenig Weitzen-Mehl ist/ auf daß es fein be
einander bleibet/ Brod backen.

Etliche aber/ damit es nicht viel kosten möge/ la
ssen von gemahlenem Maltz und Laim untereinander
g:knetet/ Brod backen/ und werffen sie nach Gelegen-
heit der Hälter hinein/ zu zweyen/ zu dreyen/ zu vieren:
Wo die Teiche groß sind/ auch wol achte/ darinnen
ligen die Karpffen/ und saugen/ stossen sie im Teiche
immer fort/ davon wird das Wasser gelaimet/ und
fett/ und haben darnach ihre Nahrung/ nicht allein
vom Brod/ sondern auch von dem gelaimten Was-
ser.

Nimm Don oder feisten Laim/ Schaafs-Lorbeern/
Maltz/ und ein wenig Saltz/ das knete durcheinan-
der/ daß es wie starcker Laim wird/ und mach eine
runde dünne Zeilen/ und schlage es um den Ufer/ so
werden die Fische in denen Teichen oder Hältern fein
fett.

Aber die Fohren und Grundeln speiset man also/
man nimmt lauter gemahlen Maltz von Weitzen/ so
wie Maltz geschrotten ist/ untereinander/ und thut sol-
ches/ wie oben bey den Karpffen gemeldet ist/ in ein lö-
cherich Faß und thuts in einen Teich/ davon wird
das Wasser fett und süsse/ und die Fohren und Grun-
deln haben ihre gute Speise und Nahrung davon/
daß sie nicht dürre werden.

Item/ man lässt von Maltz und Weitzen/ wie oben
gemeldet/ Brod backen/ und wirfft es in die Teiche/
davon haben sie auch ihre Speise/ es seye Weitzen-
oder Gersten-Maltz.

Wann man junge Karpffen oder Setzling in ei
nem Hälter hat/ und sie sollen feist darinnen bleiben
und

und nicht verdorren/ ſo bohre man in ein Faß viel Löcher/ füllts voller Maltz und Treber/ und wirffs in den Hälter/ davon genieſſen ſie/ und werden fett/ können auch deſto beſſer/ wann man ſie ausſetzet/ zu Kräfften und Gewächſe kommen.

Das 47. Capitel.

Wie man das Rohr aus den Teichen gar wegbringen und abſchaffen ſoll.

WJe man das Rohr aus den Teichen bringen ſoll/ da gehöret Kunſt zu. Dann wann mans mit einer Sichel abſchneidet/ ſo wächſets ſchöner/ zündet mans mit einer Fackel an/ ſo wächſets dicker/ will mans mit den Händen aus der Erden reiſſen/ ſo zerbricht mans oder reiſſets ab/ mit dem Pflug kan mans nicht gewinnen/ wegen des Waſſers und tiefen Einwurtzelns. Darum muß man mit einem Kahn darzu fahren/ im Sommer/ wann die Sonne im Krebs gehet/ und ſich die Hunds-Tag anfangen/ und der Teich voller Waſſer iſt/ da muß man unter dem Waſſer das Rohr mit einer Sichel zwiſchen zweyen Knotten entzwey ſchneiden. Wann darnach die Sonne durch ihre Hitze/ des Waſſers im Teiche weniger macht/ ſo ſeuget oder zeucht ſie auch die Feuchtigkeit aus den holen Röhren/ und benimmt endlich dem Rohr die gantze Krafft/ und machet/ daß es ſchwindet und verdorret.

Das 48. Capitel.

Wie einem alten Teich zu helffen sey/der in vielen Jahren nicht geruhet/ daß er wieder fruchtbar werde/ und gar gute Fische trage.

WAnn im Herbst der Teich abgelauffen ist/ so laß ihn den folgenden Winter über unaufgefangen ledig ligen/ und wann es auf den Mertzen kommet/ so ackere denselben um/ und säe Gersten/ Haber und Wicken/ auch Sommer-Korn darein. Wann nun das Getreidig davon kommt/ so pflüge den Boden wieder um/ und säe Rüben darein. Wenn die nun reiff werden/ so nimm derselben ungefehrlich so viel davon/ als dich der Unkosten/ so du darauf gewandt/ kostet. Die übrigen laß also mit Kräutern und all stehen/ laß den Teich wieder an/ und besetze ihn mit gutem Saamen/ so wirst du sehen/ wie fruchtbar er wiederum soll werden.

Oder/ wann die Teiche ledig seyn/ so laß sie ackern/ und säe Weitzen darein/ laß sie wieder voll/ und setze Fische darein.

Wann die Teiche allezeit voller Wasser seyn/ so werden sie vor der Zeit alt und unfruchtbar. Alsdenn sagt man erst/ daß die Teiche alt werden/ wenn sie durch stetige übermässige Wasser/ ihres natürlichen Saffts und Kräffte beraubet werden/ und demnach die Fische nicht mehr ernehren und erhalten können. An dieser Unfruchtbarkeit haben wir selber Schuld/ wenn wir so gar geitzig seyn/ und die Teiche nimmer ledig lassen/ sondern lassen sie immer wieder anlauffen/ und wollen alle Jahr unsere Nützung davon haben

ben und nehmen/ daß sie nicht ruhen können: Da doch alle Dinge ihre Zeit und Weil/ und ihre Rast und Ruhe haben wollen/ biß sie wieder zu Kräfften kommen. Man pfleget sie aber ruhen zu lassen/ wenn sie acht oder zehen Jahr voller Wasser gewesen/ das ist/ wenn man sie vier oder fünff mal ausgefischet hat/ als alle zwey Jahr einmal/ man lässt sie aber nicht länger ruhen/ dann ein Jahr. Jedoch kan man auch dasselbige Jahr seinen guten Nutzen davon haben/ wann man die ruhenden Teiche besäet. Er kan auch wol balde nach dem Sommer/ wenn er im Herbst gefischet worden/ mit dreyjährigem Saamen wiederum besetzet werden.

So aber ein Teich viel Jahre nacheinander also veraltet ist/ daß er auch alle seine Kräffte verlohren hat/ und unfruchtbar worden ist/ so muß man ihn nicht nur ein Jahr wüste ligen lassen/ sondern zwey oder drey Jahr nacheinander/ daß er wieder fruchtbar werde/ muß demnach das erste Jahr wol gedünget/ umgeackert/ und mit solchem Gesäme besäet werden/ das sonsten auch an unfruchtbaren Oertern zeitlich pfleget zu wachsen/ als Hirsche/ Heydekorn/ Wicken oder Feigbonen/ und dergleichen: Das andere Jahr muß er mit stärckerem Gesäme besäet werden/ das dritte mit Getreidig/ so kan man gleichwol noch alle Jahr etwas davon nehmen/ daß keines ohne Nutz und Frommen abgehe; Und wird der Teich endlich also wieder zur Fischerey bereitet werden. Aber nichts machet die Teiche fruchtbarer/ denn

Moos oder Mohn.

Das 49. Capitel.

Wie mans machen ſoll/ daß alle Fiſche/ ſie ſeyn auch/ waſerley Art ſie wollen/ in den Haltern und Käſten friſcher werden/ dann zuvor.

NJmm Don oder Letten/ und thue gerödet Gerſtenmehl/ mit Honig vermiſcht/ unter den Laim/ knitſche es durch einander/ mache Klöſſe oder Kaulen daraus/ lege ſie zu den Fiſchen/ ſo genieſſen ſie es/ und werden fein fett und ſchmackhafftig. Du muſt aber zuvor Sand nehmen/ und den in Laim wircken/ und den Fiſchen geben/ ſo reinigen ſie die Därme/ werden rein und geſchickt/ und vergehet ihnen alles Schlammende und Moderende/ und werden ſchmackhafftiger und beſſer davon/ dann ſie zuvor geweſen ſind.

Das 50. Capitel.

Wie mans machen ſoll/ wenn man vor den Stöcken im Waſſer nicht ziehen kan.

WEnn du wegen der Stöcke das Netz im Waſſer nicht ziehen kanſt/ ſo ſchütte am ſelben Ort Jſopen darein/ ſo tretten die Fiſche unter den Stöcken hervor/ und das Waſſer wird am ſelben Ort alſo/ daß der Fiſch nicht darinnen harren oder bleiben kan. Darnach zeuch/ da du ziehen kanſt/ ſo kanſt du Fiſche bekommen.

Das

Das 51. Capitel.

Wie man die Frösche tödten und vertreiben ſoll.

NImm Holwurtz / wirff ſie in ein Waſſer / da viel Frösche innen ſeyn / ſo müſſen ſie alle ſterben / oder ſonſten ihr Fliehen anders wohin nehmen.

Das 52. Capitel.

Vom Hecht / wann man den in die Teiche thun ſolle.

WAnn man einen Garten gethen will / ſo kan man das nicht ehe thun / dann wann das Unkraut mit dem guten Saamen aufgangen iſt / ſonſt möchte der unvorſichtige Gether oder Getherin / den guten Saamen darnider eretten / und denſelben mehr ſchaden dann nutzen und frommen. Alſo muß man den Hecht nicht ehe zu den Karpffen kommen laſſen / dann wanns Zeit iſt. Man muß ihn aber nicht zu jährigen oder zweyjährigen / ſondern allein zum dreyjährigen / wann der in die Teich verſetzet / und ſich auch beginnet zu vermehren / welches nach dem dritten Jahr pfleget zu geſchehen / bringen. Dann wann der beginnet zu ſtreichen / ſo würde des Saamens im Teiche endlich ſo viel werden / das die Karpffen alle nicht gnug Speiſe im Teiche haben würden / ſondern würden verſchmachten / erhungern / verbutten und verderben müſſen. Darum muß man erſt zur ſelbigen Zeit die Hechte in die Teiche zu den Karpffen bringen / daß ſie den übrigen Saamen austaumen und verzehren.

Man muß ihn aber hinein ſetze nach der Gelegenheit

der

der Teiche und nach der Zahl der Karpffen/ oder Menge des Saamens: Iſt der Teich groß/ und iſt die Vermehrung des Saamens viel/ ſo muß man auch viel Hechte hinein ſetzen. Iſt aber der Teich klein/ und des übrigen jungen Saamens wenig/ ſo muß man auch deſto weniger Hechte zu ihnen thun/ wann die Hechte des Saamens genieſſen/ ſo werden ſie bald groß/ daß ein Schock derſelbigen Hechte wol in die dreyſſig/ und ehe mehr als weniger Thaler gelten ſol.

Das 53. Capitel.

Von eines Teich-Meiſters Amt.

AUf drey Ding muß ein Teich-Meiſter/ welcher den Teich hütet und wartet/ gute Achtung geben/ erſtlich aufs Waſſer/ daß daſſelbige den Fiſchen nicht mangle/ oder daß es auch von Platzregen und Ergieſſung der Waſſer die Teiche nicht tieff überhäuffe/ und die Thämme zerreiſſe/ oder aber wann die Waſſer auch zu lange ſtillen ſtehen/ und ihren Gang nicht haben/ daß ſie alsdann anheben zu faulen/ und ſtinckend zu werden.

Auf die Fiſche muß er alſo Achtung geben/ daß die fruchtbaren und trächtigen in ihren Laich-Teichlein zu rechter Zeit Saamen bringen/ und derſelbe Saamen darnach zu rechter Zeit/ in ſeine gebührliche Teiche und Oerter wiederum bracht werde/ und daß man im Fortbringen vorſichtig mit ihnen umgehe/ und ſie alſo fortführe/ daß ſie keinen Schaden bekommen/ und dahin ſetze/ daß ſie ihre gute Nahrung haben können. Dann die Natur und Kunſt oder Geſchicklichkeit gehöret zuſammen. Die Natur kan offt allein und durch ſich ſelbſt eine Sache nicht vollbringen/ ſie muß

nuß geſchickte Behülffen darzu haben/ die ihr beſcheidentlich forthelffen/ wie man an Aeckern/ Wieſen/ Gärten/ Weinbergen/ Baum-Pfropffen/ Viehzucht und andern Dingen/ täglich ſiehet und erfähret.

Auf die Teiche und Behältniſſe der Fiſche muß er alſo Achtung geben/ daß er offtmals dieſelbigen beauffe und umgehe/ wo etwan ein Mangel wäre/ daß er denſelbigen erſetze und zu recht brächte.

Dann bißweilen die Winde und Ungeſtimmigkeiten der Waſſer etwas zerreiſſen/ bißweilen kommen die Fiſche im Zapffen-Loch/ und Fluth-Rinnen weg/ wie auch bisweilen oben im Einfluß geſchicht/ da ſie hinauf tretten/ und von den Leuten ergrieffen werden. Bißweilen thun die Leute/ das Vieh/ und das Geflügel Schaden; die Teucher und die Endten fangen und freſſen die Fiſche auf; die Schweine/ Ochſen und Pferde zerwühlen den Thamm/ und freſſen den Fiſchen ihre beſte Nahrung vor dem Maule weg; die Hirten zerreiſſen muthwilliger Weiſe die Zäune und Behege/ welches die Fiſche hindert/ daß ſie nicht hinauf in den Einfluß tretten/ damit ſie hinauf können/ und ſie darnach dieſelbigen fangen mögen. Darum muß ein Fiſchmeiſter/ friſche Schenkel/ oder ein gutes Roß haben/ daß er immer um die Teiche her iſt/ und allenthalben wol beſiehet.

Das 54. Capitel.

Was ein Fiſch- oder Teich-Meiſter/ im Frühling thun muß.

IM Frühling iſt bey den Fiſchen und Teichen gar viel zu thun: Da muß nun der Fiſchmeiſter ſehen/ daß er allzeit das nöthigſte zu erſt/ und das andere

zur

zur andern Zeit sein ordentlich thue oder vornehme. Er muß aber dazum ersten sehen/ daß er/ was von den Wasser-Fluthen zerschlagen oder zerrissen/ was verrottet und veraltet/ und was sonsten verderbet ist/ wieder mache und zu recht bringe: so balde man nur daran arbeiten kan. Darnach muß er nach den Wasser-Forgen/ Gräben und Rinnen sehen/ durch welche das Schnee- und Regen-Wasser in die Teiche läufft/ daß er dieselbige/ da sie etwan verfallen seyn/ fein säubere und reinige/ damit das Wasser seinen Gang in die Teiche recht haben möge.

Folgends muß er den jungen Saamen/ nach eines jedern Alter in seine Ordnung und Stand bringen/ und in seine sonderliche Behältnuß verschaffen: Und muß solches zu Tag und Nacht thun/ und sonderlich des Nachts/ denn zu Nacht kan man mit den Karpffen am besten handeln. Weil sie auch damalen ihre Begattung haben und vollbringen/ so muß der Teich-Meister Tag und Nacht bey den Teichen seyn/ damit sie nachmalen nicht aufgefangen werden/ dann sie in derselbigen Zeit gerne heraus an die Ufer und ans Land tretten/ und da können sie von den diebischen Leuten gar leichtlich ergriffen und aufgefangen werden/ sintemal sie damalen vor Lieb gar verblendet seyn/ und gar häuffig und unvorsichtig an seichten Oertern umher wandern/ und demnach gar leichtlich durch Hinter-List können aufgefangen werden.

Darnach muß er auf die Zäune und Gehege/ Gräben und Wasserforchen gute Achtung haben/ derer Teiche/ darinnen man die grosse Karpffen/ die man bald ausfischen will/ hat oder hält/ daß dieselben ihren freyen Gang haben/ und von den fruchtbaren Aeckern den Fischen in die Teiche Nahrung/ vom Laim und Koth/ zuführen

führen können/ welches in nassem Frühling durch die Platz-Regen offt wol geschehen kan/ dann es haben die Karpffen keine bessere Nahrung/ davon sie leichtlicher wachsen und zunehmen/ und fein dick und fett werden/ denn dieselbe.

Zu dem/ wenn die Gräben und Forchen also geräumet/ und die Wasser gelaimet oder getrübet worden/ so kommen zugleich mit dem Wasser viel fremde Fische aus den Flüssen oder Fluß-Wassern mit in die Teiche/ und werden also der Fische mehr drinnen als ihr zuvor waren/ denn in reinem Wasser bekommen die Karpffen selten fremde Gäste.

Das 55. Capitel.

Was ein Teich-Meister im Sommer thun soll.

IM Sommer muß er an den Teichen alle verschlossene Oerter verwachen und verwahren/ da das Wasser in die Teiche zu lauffen pfleget/ daß kein Wasser in die Teiche lauffe/ damit die Karpffen stille seyn/ und ihre Ruhe haben mögen. Denn zur selbigen Zeit haben sie die beste Weide/ und in der Stille und Ruhe nimmt der Karpffe zu/ und wird mächtig fett/ wann er nur in der Ruhe müssig und stille ist/ und immer weidet. Wenn er aber Ubung hat/ und im Wasser umher schwimmet/ wie sie denn pflegen zu thun/ wann ihnen neu und frisch Wasser zulauffet/ so nimmt er nicht also zu/ wie sonsten/ wenn sie in der Stille weiden. Wie ihnen aber da zumal der Zufluß des Wassers schädlich ist/ also nützlich ist is ihnen hergegen im Sommer/ wanns linde regnet/ und das Regen-Wasser ihnen fein mählich zulässt/ denn davon

haben ſie zur ſelbigen Zeit ihre Nahrung / und iſt ihnen das Regen-Waſſer ohne das trefflich gut und geſund.

Das 56. Capitel
Was ein Fiſch-Meiſter im Herbſt thun ſoll.

WEnn man im Herbſt zu fiſchen aufgehöret / und die Fiſcherey biß in den Frühling aufgehoben hat / da ſie denn am beſten iſt / ſo hat man ſeine ſonderliche groſſe Luſt mit dem Endentang / und ſonderlich mit den wilden Gänſen / welche damalen häuffig gefangen werden / und einem Herrn ſeine Küchen wol ſpicken.

Zur ſelben Zeit ſoll ein Teich-Meiſter das übrige Waſſer aus den Teichen etwas ablauffen laſſen / daß daſſelbigen was weniger werde / damit der Reiff den Sand und Uſer ein wenig erhebe. Allein er muß ſich auch wol vorſehen / daß er denſelben nicht zu viel laufſen laſſe / damit die Fiſche Waſſers halben keine Noth leiden / und aus Mangel deſſelben endlich ſterben müſſen / ſonderlich wenn man ſich eines harten und tieffſchneienden Winters befahret. Es kommet auch bißweilen im Herbſt durch ſtetigen Regen viel Waſſers in die Teiche / da muß man die Fluth-Rinnen und andere Abſchüſſe des Waſſers in guter Acht haben / und dieſelbige gehen laſſen / daß den Fiſchen kein Unheil widerfahre.

Das 57. Capitel.
Worauf ein Fiſch-Meiſter im Winter ſehen ſoll.

IM Winter hats wol das Anſehen / als bedörffen die Fiſche in des Teichen kein groß Aufmercken /

cken / aber da muß man sonderliche Achtung auf das Eiß geben. Denn wenn die Wasser zugefrieren / und das Eiß offt zweyer Schuh dick auf dem Wasser ligt / und darnach auch ein Schnee darauf kömmt / der auch wol so dicke ist / so erstecket es die Fische gar leichtlich / wenn der Fischmeister nit an etlichen Orten den Schnee wegraumete / und Wühnen oder Löcher mit einer Axt in das Eiß hauete / damit sie Lufft bekommen / und sich wiederum erquicken mögen. Wann nun dieselbigen Löcher gehauen werden / und die Karpfen häuffig dazu kommen / und nach der Lufft gaffen / so ists eine Anzeigung / daß sie schwach worden / und gar grosse Noth erlitten haben. Denn sie das nicht zu thun pflegen / wenn es richtig mit ihnen ist. Wenn sie nicht in Nöthen gewesen / so komt bißweilen eine oder zwo zu dem aufgehauenen Eiß / aber sie schiessen bald wieder hinweg / und erwarten eines Menschen nicht. Es ist aber damalen nicht besser / denn daß man das alte Wasser aus den Teichen ablauffen / und ander neues wiederum hinein lauffen lasse.

Ist auch im Frühling etwas in den Teichen zu bauen / so muß man die Leute Winters-Zeit darzu halten / daß sie Holtz mit den Schlitten oder anderen dergleichen Sachen zu den Teichen führen. Denn im Winter können sie auf dem Schnee solch Ding desto leichter fortbringen / so haben sie auch sonsten im Winter nicht viel zu thun / daß sie demnach dieser Arbeit desto besser abwarten können / im Sommer aber werden sie durch andere Arbeit von solcher Fuhr abgehalten / und sehr gehindert.

Das 58. Capitel.

Wie man bißweilen die Teiche unter dem Eise ausfischen soll.

ES träget sich bißweilen zu/ daß man in der Faste die Teiche wegen des Eises/ noch nicht fischen kan/ da man doch die Fasten durch der Fische übel entrathen kan. Da muß man alsdann unter dem Eise mit dem groſſen Garn ziehen. Es geschicht aber solches eben auf diese Weise/ wie man sonsten im Winter in dem See und groſſen Fluß-Wasser unter dem Eise fischet. Da man aber unter dem Eise nichts fangen könte/ so laß man ein Fuder zwey/ oder vier Töpffer-Don in den See oder Teich werffen/ so wird sich der Karpffe darzu finden/ und alsdann gar häuffig gefangen werden. Wollen die Karpffen nicht zum Töpffer-Don/ so fahre man mit etlichen leeren Wägen über dem Eise her und scheuche sie/ daß sie zu dem Don oder Laim kommen müssen.

Das 59. Capitel.

Wie es doch komme/ daß in etlichen Teichen dicke fette/ und in etlichen dürre und dünne Karpffen gefunden werden/ bißweilen auch in einem Teiche fette und magere zugleich.

ES hat ein jeder Ort seine sonderliche Natur und Eigenschafft/ seine Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit/ seine Dürre und Nässe/ seine Kälte und Wärme/ daher denn ein Mensch Nutz oder Schaden haben kan. Da ist erstlich am Wasser viel gelegen/ ob es

ein

ein bitter oder ſuß/laulicht oder kalt Waſſer ſey. Ein ſüß und laulicht Waſſer iſt den Karpffen allezeit beſſer und geſünder/ denn ein bitter/ geſaltzen und friſch Waſſer. Darnach iſt auch viel an der Erden gelegen/eine fette und ſafftige Erde iſt den Karpffen viel beſſer und geſünder/ denn eine ausgeſogene/ trockene und ſandichte Erde. Eine Lufft/die bisweilen trübe und dick oder regnericht iſt/ die dienet den Karpffen viel mehr/dann/wann ſie immer hell/klar und trocke iſt. Ein Ort/der immer offen/und die Sonne hinſcheinen kan/ und nicht ſo gar tieff/ ſtill und nicht windicht iſt/ der bringet allezeit friſchere und ſtärckere oder geſundere Karpffen/denn der finſter/ ungeſtümm und tieff iſt. Denn da kan die Sonne nicht ſo leicht unten auf den Grund des Teiches ſcheinen/ darum können ſich auch die Fiſche allda mit ihrer Wärme nicht alſo erquicken/ geſund und vermögend machen.

Daß aber bisweilen in einem Teich ungleiche Karpffen ſeyn/und etliche fein leibig ſeyn/ etliche aber gar unleibig gefunden werden/ das kommt von ungleichem Saamen der Karpffen her/der zugleich miteinander in den Teich geſetzet iſt: Item/ von der ungleichen Erde des Grundes/der an einem Ort gute und fette/ an dem andern aber böſe/truckene und ungeſunde Erden hat.

Bißweilen kommt auch unter die Karpffen eine ſonderliche Kranckheit oder Seuche/ die uns unbekannt iſt/die macht ſie auch dürre und ungeſtalt. Zu dem ſo ſind die Karpffen viel ſcheinlicher/ beſſer und ſchmackhafftiger/ welche dünn und nicht dichte ſtehen.

Das 60. Capitel.

Wie man die Fiſche lang lebendig behalten ſoll.

WAſche ſie erſtlich fein rein ab/thue ſie in einen Zuber/darinnen rein Fluß-Waſſer iſt/ darein legt man ſie/und gebe ihnen alle Tage einmal ander Waſſer. Brunn-Waſſer/ das gar zu friſch und klar iſt/ das taugt nicht darzu/ denn darinnen ſterben ſie.

Wie man Fiſche über Land tragen mag/ohne Waſſer/ daß ſie gleichwol ſtets lebendig bleiben.

So dunckt einen Biſſen Semmel in Wein/ und ſteckts ihnen in den Mund/ ſo kan man ſie weit über Land tragen/und bleiben immer lebendig.

Das 61. Capitel.

Bedencken eines guten Freundes/ an einen Liebhaber der Fiſcherey.

ALle Dinge/ ſo ſich mehren und in ein Aufnehmen kommen ſollen/ die müſſen erſtlich eine Zeitlang geheget und verſchonet werden.

Ich meine und halte aber das nicht für eine Hegung der Waſſer/ ſo gar nicht darinn gefiſchet wird/ welches vielmehr eine Verödung oder Verwüſtung der Waſſer iſt. Dann erſtlich die Fohren/ Aſchen/ Kanitz und Eltritzen dieſe Eigenſchafft haben/ daß ſie unter reinen/ lautern und geräumeten Ufern gern ſtehen und ihre Wohnung haben. So nun ein Waſſer gar nicht gefiſchet/ und ſich die Ufer mit Schlamm und Laube/ ſonderlich wo Bret-Mühlen daran gelegen

legen/mit den Säge-Spänen verſetzen/ ſo haben die benannte Fiſche keine Behaltung/ und müſſen ihren Stand im Klang und fallendem Fluß haben. Wann nun Geflüthe und Eißfahrt entſtehen/ ſo können die Fiſche/unangeſehen/daß ſie geheget/ kein Behältnis noch Stand haben / und werden mit dem Geflüth hinweg geſtoſſen / dardurch dann die Waſſer in kein Aufnehmen kommen.

Mein Bedencken aber iſt diß / daß erſtlich die Waſſer ziemlicher Weiſe/zum mehrern mit dem Hamen gefiſchet werden. Dann dadurch werden die Ufer durchflüret und geläutert/ alsdann gewinnt der Fiſch ſeinen Stand und Wohnung darunter. Es muß auch drauf geſehen werden/daß die kleinen Fohren/Aſchen/und andere Fiſche / wie gemeiniglich geſchicht/ nicht ohne Unterſcheid aus den Waſſern genommen werden / und den Fiſchern mit dem Streichen zu fiſchen nicht verſtattet werde: Dann ſolches gehet zwar leicht zu/ giebt auch viel Fangens/ aber es iſt eine böſe Verwüſtung der Waſſer.

Zum andern/ will fürnemlich darauf Achtung zu gebē ſeyn/wo es auf den Waſſern flache Häupter hat/ darauf dieſelbige Wehr geſchlagen/ und dieſelbe alſo angelegt werden/damit das Waſſer nicht ſo gar einen harten Fall darüber habe. Wann dann ein Geflüte oder Eißfahrt kommt/ſo ſteht der Fiſch in der Gedult/ und kan ihn nicht wegſtoſſen. Dann unter den Ufern/ kan in Zeit der Eißfahrt und Geflüte der Fiſche ſich nicht allein erhalten/aus Urſachen/wann die Waſſer Grund-Eiß ſetzen/und daſſelbige ganghafftig wird/ ſo treibet es der Strom unter die Ufer/ davon werden die Fiſche hervor getrieben. Wann ſie dann in den Strom komen/ſo nimt ſie die Eißfahrt und das Ge-

flüte mit hinweg. Solches alles bewahren die Wehre.

Zum dritten / achte ich das vor eine grosse Vermehrung der Fische/das im September / wann gemeiniglich gegen dem Winter die Wasser pflegen auszulauffen / und die Fohren auf die Krafft oder Laich trekten/ und sy dann die Wasser anlauffen / so muß sie die Krafft zum laichen an die Ränder / da es seichte ist / machen / dann sie im Strom nicht laichen kan. Wann des Winters-Zeit die Eißfahrten kommen/so rühret das Eiß die Kräffte auf/und stosset den Laich hinweg/welches nicht eine geringe Verwüstung ist. Dieses zu verhüten/ achte ich für rathsam/ daß um die Zeit der Kräffte/etliche Fohren gefangen/ weil sie noch voll Rogen sind/ und alsobald in stillgehende Mühl-Graben/ oder sonst in Lachen / die man darzu machen kan/ gesetzt werden / da es Kieß und Sand: Allda werden sie die Kräfften machen / denen kan das Eiß keinen Schaden thun. Doch müssen die Fohren vor Winters-Zeit/wann sie die Krafft zugemacht haben/wieder herauß gefangen werden / sonst fressen sie selbst gegen dem Frühling den Saamen. Was solche Bestellung vor Nutz und Mehrung der Fische geben/wird auf den Frühling/ wann die Laich lebendig werden/der Augenschein bezeugen.

Gleicher Gestalt kan es gegen dem Frühling mit den Grundeln und Eltritzen gehalten werden/ denen auch sonderliche Einfälle zu ihrem Laich den gantzen Sommer über können gemacht werden. Und wenn es also vorgenommen/ so könnten die Wasser allwege bey dem Saamen bleiben/ und würde dem Hauswirth seine Küche auch nach Nothdurfft versehen.

Meiner Einfalt nach/zweiffelt mir gar nicht/ daß ein

ein ſolches Stuck Waſſer/ darauf es alſo vorgenommen / wann es nur eine Viertel Meil lang iſt / mehr Nutz geben und bringen ſoll / denn ſonſten eine Meil Wegs lang. Doch laſſen ſich dieſe Verordnungen mit allen Umſtänden alſo nicht beſchreiben / als ſie durch den Augenſchein können berichtet werden.

Das 22. Capitel.

Von eines Fiſchers Amt / und wie ein Fiſcher eines jeden Fiſches Speiſe erkennen und erfahren ſoll/ was er zu jeder Zeit des Jahrs pfleget zu thun.

WEr ein guter Fiſcher ſeyn/ und viel Fiſche fangen will/ der muß erſtlich wacker und munter ſeyn/ und ihm keinen Schlaff zu lieb ſeyn laſſen / daß er darum eine Gelegenheit zum Fiſchen verlaſſen und verſaumen wolte. Darnach ſoll er arbeitſam ſeyn/ Hitze und Kälte vertragen können. Er ſoll vorſichtig/ liſtig und verſchlagen ſeyn/ daß er der Fiſche Tücke und Behendigkeit/ ja auch ihre Naturen und Eigenſchafften gar eigentlich erkenne/ und wiſſe/ wann/ wie oder wo ein jeder Fiſch jährlich laiche/ ſtehe/ gerne wohne/ in flieſſenden oder ſtillen/ in tieffen oder ſeichten/ in rauſchenden oder gelind-flieſſenden Waſſern. Denn etliche ſind gern/ wo es ſehr rauſchet/ und das Waſſer häuffig auf die Mühl-Räder fällt: Dahin halten ſich die Fohren/ Kreſſen/ Eltern. Die Karpffen und Aal aber ſind gern in ſtillflieſſenden Waſſern.

So muß er auch ſeinen Zeug reichlich haben / und recht zu halten wiſſen / als nemlich ſeinen Kahn/ Ruder/ Netze/ Reuſen/ Hamen.

So muß er auch ihre Laich-Zeiten eigentlich wiſſen/ dann da ſind ſie am beſten zu fangen / da tretten

sie aus den Tieffen heraus/ und suchen warm und laulichte Wasser/an denen Ufern oder in den Pfützen oder Wässerlein/darein sie neben den Ufern kommen/ und da muß er/ sonderlich des Morgens ehe die Sonne aufgehet/und des Abends/wann sie erst untergangen ist/ auf sie Achtung haben/ dann zur selben Zeit können sie nicht sehen.

Was aber ein jedes Geschlecht der Fische isset. Item/was ein jeder Fisch zu jeder Zeit des Jahrs isset/ (dann ein jeder Fisch will eine andere Speise im Winter haben/eine andere im Sommer/eine andere im Frühling/eine andere im Herbst) das kan er leicht zu jeder Zeit im Jahr sehen und haben/ wenn er Fische reisset/dann da kan er allwege sehen/was ein jeder Fisch für Materien in Därmen hat.

So mag er auch sonsten allerley Köder versuchen/ und welche Fische er alsdann am meisten fähet/kan er leichtlich erachten/daß sie zur selbigen Speise am meisten Lust haben müssen.

Item/ein Fischer soll auch wissen/wo sich der Fisch im Winter oder Sommer aufhält/dann im Winter hält er sich in der Tieffe/und verbergen sich etliche im Schlamm/etliche im Sande/etliche unter den Steinen und Felsen.

Im Frühling oder Sommer begeben sie sich wieder hervor/ wann die Kräuter an dem Ufer wiederum anfangen zu grünen/ da machen sie sich hinan zu den Ufern/und geniessen derselbigen.

Er muß auch wissen/ wann/ wie/ und an welchem Ort er zu jeder Zeit des Jahrs fischen soll/davon vorhergehend gnug Bericht gethan worden.

Ein

Ein ander

Kurtz-gefaſſtes Fiſch-Büchlein/

So vor hundert Jahren heraus geweſen/ und dieſem erſten gantz beyzufügen beliebet worden/ in Hoffnung/ der günſtige Leſer werde es ihme auch beſtens gefallen laſſen.

Von Natur und Eigenſchafft der Fiſche insgemein.

Wiewol in allen Fiſchen die vier Qualitäten/ als Hitz/ Kälte/ Feuchte und Tröckne geſpühret werden/ ſo wird doch aus dem/ daß ihre natürliche Wohnung und Aufenthalt iſt im Waſſer/ erlernet und erkennet/ daß gleichwie das Waſſer feucht und kalt iſt/ auch die Fiſche feuchter und kalter Natur ſind/ doch einer minder oder mehr dann der andere/ wie das hernach vermercket wird.

Vom Laich und Geburt der Fiſche.

Gleichwie GOtt unter den Menſchen/ Vieh und allen Thieren/ Paar und Paar erſchaffen: Alſo hat er auch unter den Fiſchen zweyerley/ nemlich/ Weiblein und Männlein erſchaffen. Die Rögner aber ſind die Weiblein/ und die Milcher die Männlein. Wenn nun

nun ihre Zeit ist/ daß sie laichen wollen/ so lehrt sie die Natur/ daß sie sich zusammen gesellen/ allezeit zwey Milcher zu einem Rogner. Erstlich lassen die Milcher ihre Milch / und spannen die aus/ gleichwie ein Netz/ darnach fassen sie den Rogen darein / und führen den an das Ort/ da er vorkommen mag. Dieser aber geschicht nicht nur unter den Fischen einerley Geschlechts/ sondern/ gleichwie zu Zeiten unter den irdischen Thieren etwan zweyerley Geschlecht sich miteinander vermischen/ als Esel und Merch / Hengst und Eselin/ Löw und Pard/ Wolff und Hündin/ rc. und ein drittes gebieret/ das weder Esel noch Roß / Löw noch Pard/ Wolff noch Hündin. Also geschicht es auch unter den Fischen / daß gleicher Gestalt zweyerley Geschlecht oder Gattungen Fisch sich zusammen gesellen/ und miteinander laichen / daraus dann ein Drittfisch / der keinen unter den zweyen Geschlechten aller Dingen gleich ist / aber wol etwas Art und Eigenschafft derselbigen an ihm hat/ geboren wird/ wie solches hernach im Capitel von Brachsmen weiter gemeldet wird. Die Zeit aber des Laichs ist nicht allen Fischen gleich/ sondern etlicher Laich ist im Sommer/ etlicher im Winter/ früh oder spat/ je nach dem warme oder kalte Jahre seynd. So sich nun die Zeit eines jeden Laichs nahet / soll man der schwangern Fische verschonen/ damit dann die Jugend vorkomme/ und erhalten werde. Nach dem Laich aber soll man ihrer verschonen/ von wegen daß sie mager und ärger sind/ dann zu anderer Zeit/ auch leichtlich Fieber/ und andere Kranckheiten daran geessen werden.

Welchen Menschen die Fische mehr oder weniger schädlich seynd.

Dieweil jede Speiß und Nahrung in die Substanz des

des Gespeisten verkehret wird / und aber alle Fisch von Natur kalt und feucht seynd. So folget daraus / daß sie keinerley Complexionen schädlicher sind / dann den Phlegmaticis / dann durch sie das Phlegma (das ist die kalt und feucht Natur / so sonst für trifft /) noch mehr zunimmt / dadurch dann böse Mägen / und also auch fast schädliche Fiber und Wasserſuchten folgen. Hergegen aber / so sind die Fische keinerley Menschen minder schädlich / dann den Cholericis: Dann weil ihre Natur hitzig und trocken ist / so wird dieselbe mit der Kälte und Feuchte der Fische etwas temperiret und gemässiget. Die Sanguinei aber und Melancholici haben etwas Gemeinschafft mit den Fischen / die Sanguinei der Feuchte / und die Melancholici der Trockne halben / daher sie dann ihnen beyden nicht so gar schädlich seynd / als den Phlegmaticis.

Welche Fische wenig oder viel schädlich seyn.

Wiewol alle Fische von Natur kalt und feucht seynd / so fürtrifft doch jedwedere Natur minder oder mehr in einem Fisch weder im andern / demselben nach er auch minder oder mehr schädlich ist. Erstlich / so sind die Meerfische und andere gesaltzener Wasser / gesunder dann die in den süssen Wassern / und das von des Saltzes wegen / welches die überflüssige Kälte und Feuchtigkeit verzehret / und vor Fäulen verhütet. Daher dann eine gesaltzener Hering aus der Tonnen roh geessen / ein unschädliche ring-daulige Speiß ist. Darnach so seynd die Fische in rinnenden Fels- und kisichtigen Wassern gesunder dann die Teich oder Weyherfisch. Voraus aber seynd ungesund und schädlich die Pfitz- und Mosfisch. Item / so sind alle Schleim-Fische schädlicher dann die Schüp-Fisch / der-

derhalben auch die im Gesetz Mosi nicht allein von der Figur und Bedeutung / sondern auch von leiblicher Gesundheit wegen verbotten seynd/wie man das hat am eilfften Capitel des dritten Buchs Mosi. Item/so sind alle feiste Fisch schädlicher dann die magern. Und darum sprechen die Physici: *Omnis pinguedo mala, omnium piscis pessima*, das ist/alle Feiste ist böß und schädlich/aber am schädlichsten die Fischfeiste. Es sind auch die matten Fisch allezeit schädlicher dann die kecken.

Wie man die Fisch kochen soll/ und wie sie zum gesundesten seyn.

Dieweil die Fische wegen ihre fürtrefflichen Kälte und Feuchte halben / Menschlicher Complexion zuwider seynd / so muß man im selbigen Fall alles ersetzen/ durch ordentliches Kochen. So man nun sieden will/ so soll mans in gantzen Wein sieden / wie dann dieser Landschafft des Rheinstroms Art und Brauch ist. Dann durch natürliche Wärme des Weins / die natürliche Kälte der Fische temperiret und gemildert wird.

Wo aber der Wein theuer ist/ da nimmt man entweders halb Wasser und halb Wein/ oder man siedet sie im Wasser/und trücknet sie ab mit Wein oder Essig. Man solls auch sieden in küpfernen oder messingenen Pfannen oder Kesseln/und nicht in eisernen Pfannen/ nicht bey riechenden Feuer oder Glut/ sondern bey einem hell und flacklenden Feuer. Item/man soll nicht beyeinander sieden jung und alt/klein und groß Fisch/ dann sie sich nicht miteinander vertragen mögen/entweders muß der eine zu wenig / oder zu viel sieden. Wenn aber ein jeder Fisch gnug/und auf sein statt gesot-

ſtten habe / erlernet man dabey / wenn ſich der Grad
om Fiſch ſcheelet. Item / wo man vermöglich / iſt gut /
aß man Gewürtz daran thu. Es will auch nicht wenig
aran gelegen ſeyn / daß man die Fiſche in warmen
der kaltem Wein über thue / dann die matten und
eichen Fiſch werden zeck / ſo mans in kaltem Wein
berthut / und mans vorhin ein halbe Stund in ein
iſches Brunnen-Waſſer legt.

Wie man den Fiſchen durch ordentlich Kochen / ihr
ertreffentliche Kälte temperirt wird / alſo wird auch
enſelbigen die überflüſſige Feuchte durch das Bra-
n hingenommen. Derohalben die gebratenen Fiſch
eſünder ſeynd / dann die geſottenen / ſonderlich ſo
an die mit Gewürtz anmacht. Von dem Herrn
hriſto leſen wir / Luc. 24. daß er gebratene Fiſche geeſ-
n habe / der geſottenen aber wird nicht gedacht.
Die gebachenen Fiſche ſeynd zum wenigſten geſund /
ann durch das Bachen weder die Kälte noch Feuch-
des Fiſches verzehret wird.

Darum derer Brauch nicht zu ſchelten iſt / die die
iſch erſtlich ſieden und nachmals bachen.

Von der Speiß und Nahrung der Fiſche.

Was die Speiß und Nahrung der Fiſche ſey / das
ird erlernet und erſehen in ihren Mägen / ſo man die
tweidet: Dann man darinnen findet Miſt / Kätte /
ücken und Würmlein. Viel deren leben des Raubs
nderer Fiſche / als der Hecht / die Walliſch / und etliche
ndere. Die Grüb- und Weyherfiſche aber werden
n etlichen Orten geſpeiſet mit dem Eingeweyd der
hiere.

Demnach wir nun bißhero von der Eigenſchafft der
iſche / von ihrer Geburt / Kochen / und andern geſagt
haben /

haben/wollen wir den andern Theil dieses Büchle
zu Hand nehmen/und schreiben von jedem Gesch
der Fische/so im Boden-See/ und gemeiniglich a
in andern Wassern und Seen gefangen werden.

Von Groppen.

Der Gropp/welchen etliche in Latein Cottum/
che Boithum nennen/ist ein kleines rogenhaffts Fi
lein/ wird selten länger/ dann der Mittel-Finger
einer Manns-Hand/hat einen grossen Kopff/daher
dann auch Capito genennet wird. Sein Laich hebt a
um Ostern/ist am besten von S. Andreä-Tag biß
April. Man soll sie sieden wie die Grundeln/gebac
aber seynd sie auch gut.

Von Fohren und Inlachen.

Fohren/so die Latini nennen *Varionos, trotta
truttas, & thedones,* seynd roth spreckelte Schleim
Fisch / haben lind und schädliche Grät / vergleiche
sich am Fleisch und Gestalt / auch am Geschmack de
Salmen/und halten etliche/es seye einerley Fisch.

Der Salm / so er sich laichen will / zeucht er sic
alsdann gegen den Fluß / als weit er mag / da ve
laicht er / und kehret dann wieder: Also auch die Foh
ren/so ihre Zeit hie ist/ streicht sie den See auf gege
den Einfluß des Rheins/da läßt sie den Laich/und ke
ret dann wieder. Und wie der Salm um S. Jacobs
Tag/ wann er verlaichet hat / seinen Geschmack un
Güte / darzu auch seinen Namen verleuret / und ei
Lachs genennet wird / also verleuret auch die Foh
ren um S. Jacobs-Tag / nach dem sie jetzt verlaich
hat/ihre Art und Namen/ und wird dannenhero g
nennet ein Inlach. Dieser Fisch vergleichet sich d
Reckholderstaud: Dann wie derselbige erst im dritte

Jal

Jahr. Die Zeit aber ihres Laichs iſt zu gemeinen Jahren im Mittel des Auguſti vor oder nach/ je nach dem kalte oder warme Jahr ſeynd. Dann gleichwie durch frühen Sommer alles Gewächs der Erden zur Reiffe gefördert wird/ alſo wird auch das Waſſer-Vieh durch das warme Sommer-Gewitter gefördert zu ihrem Laich. Nun ſeynd aber im Bodenſee zweyerley Fohren / nemlich Grund-Fohren / und Schweb-Fohren. Dieſer Unterſchied aber iſt nicht am Fiſch / ſondern an der Weide/ dann die Grund-Fohre hat ihre Weide im Grunde und in der Tieffe/ daher ſie dann auch den Namen hat/ und eine Grund Fohre genennet wird. Die Schweb-Fohre aber ſchwebt oben empor/ weidet und nehret ſich der Mucken ob dem Waſſer. Wie nun das Vieh auf ein gute feiſte Weide geſchlagen leibhaffter/ feiſter/ und am Fleiſche beſſer iſt/ dann das auf dürre und magere Weide getrieben wird: Alſo hat es auch aller Ding eine Geſtalt mit dem Fiſchen. Nun iſt aber gewiß / daß der lüttichte Grund beſſere Nahrung und Weide gibt/ dann die Mucken: So folget auch/ daß die Grund-Fohren beſſer ſeynd dann die Schweb-Fohren/ das denn alle Schleck-Mäuler wol wiſſen. Die Fohren haben gegen dem Sommer / und bis nach dem Heumonat ein röthlicht und goldfarb Fleiſch / daher ſie dann/ wie etliche achten/ Aurata, ab Auro, vom Gold hergenennet wird. Es nennen auch etliche eine ſolche Fohren/ eine Gold-Fohren. Es hat auch der Name Fohren mit dem Wörtlein Aurum etwas Gleichſtimmung und Verwandniß. Darneben iſt mir nicht unwiſſend / daß Aurata ein ſonder Geſchlecht eines Meer-Fiſches genennet wird ab Auribus, von Ohren her. Nach S. Jacobs-Tag aber/ ſo die Fohre verlaichet hat/ verleuret ſie die Gold-Farb/ den Schimmel/

wie oben gesagt ist. So man die Fohren sieden will/ so soll man sie gestücket in ein kalt Brunnen-Wasser legen ein halbe Stund/ und darnach in süttigem halb Wein und halb Wasser übersyhn. Der Grad und Schwantz gebraten/ ist eine Fürstliche Speiß.

Von Agonen/ oder Lagenen/ zu Zürich genant Laugelen.

Die Agon ist ein kleines weisses Schupfischlein/ aufs längst eines Fingers lang/ wird anderstwo ein Lagen genennet. Ist zu seiner Zeit ein wolgeschmackts Fischlein/ wird aber bey etlichen verachtet/ von wegen ihrer Weid und Nahrung/ dann sie gern bey den Preveten wohnen. Sommers-Zeit wachsen Nestel in ihnen/ das seynd weisse lange/ dünne/ zusammen gewickelte Würmlein/ wie eine Haselnuß/ alsdann soll mans nicht essen. Dieser Fische Laich hebt an im Brachmonat/ und laichen zu Zeiten mit den Brachsmen und Rotten. So sie sich mit ihnen laichen/ so erwächst aus dem Laich ein Dritt-Fisch/ an dem man beyder Fische Natur augenscheinlich spühret/ und doch weder Agon und Brachsmen oder Rott ist. Von Agonen schreibet Platina im Buch vom ehrlichen Wollust am 56. Cap. des zehenden Buchs.

Von Karpffen/ Sprollen und Setzlingen.

Der Karpff/ welchen die Latini nennen Carpum und Carpionem, ist ein herrlicher/ gesunder und guter Schupfisch/ doch ist der Milcher allezeit besser dann der Rogner/ so ist auch der See-Karpff besser dann der Weyer-Karpff/ sonderlich der Orten/ da er seinen Streich in die Flüß haben mag/ dann er sich darinn mercklich bessert.

Dieser

Dieser Fisch ist gut zu allen Zeiten/ohne gegen dem Brachmonat/ so er verlaichet hat. So er laichen will/so läst er sich auf das Port/da das Wasser warm ist/daselbst streichet er den Rogen aus/ darnach ziehen ihm nach zween Milcher/die fassen mit der Milch den Rogē auf/als in ein Tüchlein/ und führen den dahin/ da er mag vorkömmen. So er nun vorkommt/wird er im ersten Jahr genennt ein Setzling / im andern Jahr Sproll / und im dritten Jahr erst ein Karpff. Der Karpff hat mehr Schweiß dann kein anderer Fisch / derohalben er dann auch von Natur minder alt dann andere. So man den entweiden und kochen will / soll man den Schweiß mit Weiß / in dem man den Fisch sieden will/abwaschen/ und im kaltem Wein überthun. So man ihn in Sultzen oder Galrey will machen / soll man die Schuppen darvon in ein saubers Tüchlein thun / und bey dem Fisch sieden/so gibt es ein dicke Brüh. Der Schläck und Brang in den Karpffen ist das Hauptstuck/sonderlichen aber die Zung.

Von Schleygen oder Schleyen.

Die Schleye bey den Lateinischen Tinca genannt/ ist ein Schleim-Fisch/mit einer dicken Haut/hat auch im Teutschen den Namen vom Schleym her. So man die entweiden will / soll man sie in heiß Wasser legen / und durch ein rauch Tuch ziehen / das der Schleim herab gehe. Darnach soll man sie bereiten/ und in kaltem Wein überthun. Ihre Wohnung ist gemeiniglich in Rohren/ und in Seekraut.

Von Blicken.

Der Brachsmen/den man Prasinum nennet/ und Blick sind ein Fisch/doch so ändert er den Namē nach der Zeit / dann im ersten Jahr wird er genennt ein

Blieck/im andern Jahr ein Brachsme/und das bleibt er. Ist ein breiter Schupfisch mit einem kleinen Köpfflein. Hernach werden wir weitläuffiger von den Brachsmen sagen.

Von Fürnen/Bliecken/oder Schwalen.

Ein Blick ist ein junger Fürn/hat rothe Aeugelein/ derhalben er ein Rothäugelein genennet wird/ hat die bittersten Gallen unter allen Fischen/ist nicht sonders groß geachtet bey den Schleckmäulern/ derhalben sie diese Fisch Schneider-Fisch nennen. So sie jährig seynd/werdens Fürnling/und im dritten Jahr Fürn/und am Zürichsee Schwalen genennt/und bey den Latinis Leuciscus, oder mugil fluviatilis. Fürn aber achte ich/werden sie genennt von der Zeit/ und sie jetzt jährig und fernig seynd: Als man dann sagt fürnen Wein/ für fernigen Wein. Diese Fische allsamt seyn Rogner/und ist unter ihnen kein Milcher. Sein Laich hebet an im Aprilen/und währet bis mitten in Mayen. So mans sieden will/ soll mans legen in heissen Wein.

Von Reling und Versich.

Hürling/Stichling/Egling/ und Reling/ ist als ein Fisch/ verändert aber die Namen nach der Zeit: Dann dieweil er minder dann jährig ist/ wird er genennt ein Hürling/im andern Jahr wird er ein Stichling/im dritten Jahr aber wird er genennt ein Eglin/ und so er noch stärcker und grösser worden ist/ein Reling/Versich bey etlichen ein Persch genennt/welcher Namen auch nit unähnlich ist dem Lateinischen Namen Perca, als etliche meinen/quasi Porca. Dann gleichwie das Schwein oben über den Rucken hat rauch stechend Pürst: Also hat auch dieser Fisch über dem

dem Rucken her rauch ſtechend Grad/damit ſie GOtt und die Natur bewaffnet hat/ wieder die ſchädlichen Raubfiſch. So dieſer Fiſch angriffen wird/ſo ſtreuſſet er ſich/ verletzt und ſticht mit dem Purſt/welcher Stich gar unheilſam iſt. Ihr Laich iſt im Mertzen und April/ wie du weiter finden wirſt/da wir von den Hürlingen/ Stichlingen/und Eglingen ſagen werden.

Von Aalen.

Der Aal/ſo die Latini nennen Anguillam, von wewegen daß er geformieret iſt wie eine Schlange/iſt ein überaus kalter/matter und feuchter Fiſch / daran gar bald ein Fiber mag geeſſen werden. Dieſer Fiſch hat eine beſondere Geburt/dann er weder Milch noch Rogen hat / ſondern gebieret ſeine Jungen lebendig/ ſeynd erſtlich klein wie ein groſſer Zwirnsfaden. Sie gebären auch nicht nur zu einer Zeit im Jahr/ wie andere Fiſch ſondern zu aller Zeit. Seynd am beſten im Mayen/und in der Mitte des Auguſti. Es ſchreiben die Natürlichen Meiſter/daß der Aal leben mög 30. Jahr/ und ohne Waſſer/6. Tag. Er haſſet trüb Waſſer/und fürcht den Donner. So man den will kochen/ſoll man ihm die Haut abziehẽ/und Schwans und Kopff hinwerffen. So man ihn aber braten will/ mag man ihm die Haut(nach dem man ihn über den Rucken geſäubert/ und mit Salbeyen beſtecket hat) wieder anziehen/und alſo gantz braten/oder man mag ihn zu Scheyben machen / an Spießlein ſtecket / und alſo braten.

Von Felchen/Balchen und Blaulingen.

Aus den Sandgang Fiſchen / auch aus den grüen Gangfiſchen erwachſen Felchlein / aus den Felchein/Felchen / welche an etlichen Orten Balchen und

Blauling genennet werden. Etliche nennen die Mugiles lacustres, etliche Falcones. Dann gleich wie der Falck unter den Vögeln/ein adelicher Vogel ist: Also ist auch der Felch unter den Fischen ein adelicher Fisch/ und werden auch eins Theil genennet Adelfelchen. Nun ist aber unter den Felchen auch ein grosser Unterscheid/der Weid halben. Dann etliche im Sand ihre Wohnung haben/ und die nennt man Sand- oder Adelfelchen: Etliche aber im Grund und in der Tieffe/ und die nennt man Blaufelchen. Wie nun diese Felchē einen Unterschied haben im Namen/alſo haben ſie auch ein Unterschied in der Natur. Dann ſo der Sandfelch geſchlagen wird/ſo ſchwebet er empor/ wenn aber der Blaufelch geſchlagen wird/ ſo fällt er zu boden. Der Blaufelchen Laich hebt an um S. Othmars-Tag: Der Sandfelchen Laich aber 14. Tag davor. Ihre Jungen werden genennt Felchenblätterlein. Dieſe Felchen ſeynd die köſtlichſten Bratfiſche/die man haben kan/ der auch gebraten für eine Raritāt in weite Land geführet wird. Es iſt auch dieſer Fiſch heiß abgeſotten ausbündig gut. Im heiſſen Wein ſoll man ihn überthun. Von Gangfiſchen wollen wir hernach bald an dem Ende dieſes Büchleins noch mehr ſagen/darum du wol am ſelbigen Ort darnach ſehen magſt.

Von Haſeln und Häſelin.

Dieſer Fiſch wird im erſten Jahr ein Haſelſchoß/ und im andern Jahr ein Haſel genennt/ im Latein möchte man ihn Leporem, und Lepuſculum nennen/ von der Behendigkeit des Schwimmens. Iſt zu ſeiner Zeit ein geſunder Schuppfiſch. Zu Zeiten aber wachſen Würm in ihnen/ welche man nennt Neſſel/ damals ſoll man ſich davor hüten/als vor Gifft. Sein

Laich

Laich hebt an in dem Mertzen. So man den sieden will/ soll man den legen in heissen Wein.

Von Brachsman.

Der Brachsman/ so etliche neue in Latein Prasinum nennen/ und der Blieck sind ein Fisch/ er ändert den Namen nach der Zeit (wie wir dann auch da oben von den Blicken angezeigt haben) dann im ersten Jahr wird er genennt ein Blieck/ im andern Jahr aber Brachsme/ und das bleibet er. Ist ein breiter Schupp-Fisch/ mit einem kleinen Köpfflein. Dieser Fisch laichet gemeiniglich im Brachmonat/ bißweilen laichet er mit denen Brachsmen/ bißweilen auch mit der Rotten. So er aber sich mit den Rotten laichet/ so wird daraus weder Rott noch Brachsmen/ sondern ein Drittfisch/ den man nennet einen halben Fisch/ ist grösser dann ein Brachsmen. Dieser Fisch findet man in allem Boden-See nicht besser noch grösser/ dann um Arbon/ und in der Cluß. Dann man daselbst findet/ die zehn Pfund schwer seynd. So man den sieden will/ soll man ihn überthun in kaltem Wein.

Von Kreßlingen/ Knaben und Aeschen.

Das ist alles ein Fisch/ und verändert sich aber der Name nach den Jahren. Im ersten Jahr wird er genennet ein Kreßling im Latein Gobio fluviatilis: Im andern Jahr ein Knab oder Yser: Im dritten Jahr ein Aesch/ den die Latini Thymallum nennen. Etliche achten/ die Kreßling wachsen aus den Grundeln. Diese Fische haben eine wunderbarliche Natur/ denn sie einen Geschmack an ihnen haben/ dabey sie die Fischer Nachts erkennen/ ehe sie gesehen werden. Diese Fische seynd gut vom Mertzen an/ bis in Herbstmonat. So man die sieden will/ soll mans in kaltem Wein überthun.

thun. Aeschen-Schmaltz ist ein gar heilsam Ding zu dem Brand/und zu den Augen.

Von Barben.

Der Barb welchen die Latini Mulum, Barbum, Barbonem nennen/ vom Bart und den zweyen Knebeln her/so er bey dem Maul hat. Ist ein edler ringdäuiger Fisch / krancken und gesunden Menschen unschädlich/ist im Mayen am besten / aber im Heumonat nimmt er wieder ab. Seine Nahrung ist das Schelkraut/Schnecken und Fische/ verschonet auch nicht der Fische seines Geschlechts. Ihr Arte ist/daß sie sich unter die Reyen lägern und wühlen wie die Schwein/ so lang/ bis sie etwan verfallen. So man den Barben sieden will / so leg man ihn in heissen Wein. Sein Rogen/und sonderlich im Mayen / hat die Krafft und Natur zu laxieren / Stulgang zu machen/sonderlich an müssiggehenden Leuten. Dann ich erfahren hab / daß er an arbeitsamen nicht gewürcket hat.

Von Heurling/Stichling und Egling.

Diese drey seynd ein Fisch/verändert aber den Namen nach der Zeit. Dann im ersten Jahr/und weil er minder dann jährig ist/wird er der Zeit nach genennet ein Hürling/im andern Jahr/so er jetzt erstärcket und stechend Grad hat / wird er genennet ein Stichling: im dritten Jahr aber wird er genennet ein Reling an etlichen Orten ein Versich / bey etlichen ein Perch/welcher Nam auch nicht unähnlich ist dem Lateinischen Namen Perca, als etliche meinen / quasi Porca. Dann gleichwie das Schwein oben über dem Rucken her hat rauch stechend Pürst / also hat auch das Egling ob dem Rucken her rauch steckend

Grad/

Grad / damit ſie GOTT und die Natur bewaffnet hat wieder die ſchädliche Raubfiſch. So dieſer Fiſch angriffen wird / ſo ſtreuſt er ſich / und / verletzt mit den Purſt / welcher Stich gar unheilſam iſt. Die Hürling / welche etliche Siluros nennen / mag man Perculas nennen. Dieſe Fiſch laichen im Mertzen und Aprilen / die Jungen aber darff man nach der Seeordnung vor S. Ulrichs-Tag nicht fahen. Unter allen Fiſchen iſt der Egle der geſündeſt / den auch verwundete Leut und Kindbetterin eſſen dörffen. Alle Kranckheit / ſo dem Eglin mag zuſtehen / ſchlägt allein in die Leber / daher dann kein Eglin iſt / das nicht Pfinnen an der Lebern habe / derhalben ungeſund / und gar nicht damit zu prangen iſt. So man die Hürling ſieden will / ſoll mans in heiſſen / die Stichling und Egling in kalten Wein legen.

Von Rufolcken / Treuſchen / und Moſerlein.

Die Treuſch oder Trieſch / und das Moſerlein ſeynd einerley Fiſche / verändern aber den Namen nach den Jahren / auch ihre Weid und Lägerſtatt. Dann dieweil er jung iſt / hat er ſeine Wohnung im Moß / daher ſie dann von etlichen Muſcones, a muſco, vom Moß her genennet werden. Nach dem ſie aber ihr Alter erlangt / ſo ändern ſie die Weid / und werden genennet Treuſchen / anders wo Rufolcken / welche man Vocabolo barbaro Triſcas nennen möcht. Dieſes wird eines Werckſchuchs lang / und zweyer Pfund ſchwer. Sie werden um den gantzen Bodenſee immer mehr und gröſſer gefangen / dann zu Rhineck. Daſelbſt findet man auch Wirth / die den Gäſten die Lebern aus den Treuſchen (welches am Fiſch der rechte Brang und Schläck iſt /) kochen und die Treuſchen

wieder im Gehalter 14. Tag lang gehen laſſen. Unter allen Fiſchen iſt keiner/der vor Alter blind wird/denn ein Treuſch. Ihr Laich hebt an im December/früh oder ſpat/nach dem es kalt oder warm iſt. So man die ſieden will/ſo ſoll mans in kaltem Wein überthun. Im Jahr 1446. ward zu Coſtnitz ein groſſe Treuſch gefangen/daß ſie fünff Batzen galt.

Von Albelen.

Die Seel/Stüb/und Gangfiſch iſt ein Fiſch/ändert aber den Namen nach den Jahren. Im erſten Jahr werdens genennet Seelen / im andern Jahr Stüben. Am Zürichſee aber werdens genennet Albelen (Alburin) entweders ab albedine, das iſt/von der Weiſſe der Schuppen/und des Fleiſches: Oder aber vom Wörtlein Halb/quaſi Halbeln/ darum daß es halb erwachſene Fiſche ſeynd. Im dritten Jahr werdens genannt Gangfiſche/ꝛc. Von dieſer Gattung Fiſchen wollen wir hernach weitläufftiger ſchreiben/ da wir von den Seelen und Gangfiſchen inſonderheit ſagen werden.

Vom Hecht.

Der Hecht/ welchen die Latini Lucium von dem Griechiſchen Wörtlein Lycos, id eſt Lepus nennen/ (doch iſt Lupus eigentlich zu reden ein anderer Fiſch des Meers) iſt ein ſonder undäulicher Fiſch/darneben aber auch ein ſchädlicher Fiſch und fräſſiger Raubfiſch/ daher er dann auch Lupus, das iſt/ein Wolff genennet wird. Sein Laich hebt an im April/und währet bey zwey Monaten/ ſo beſſert er ſich wieder. Doch ſo iſt ein alter Hecht zu allen Zeiten des Jahrs gut/ohn allein ſo er den Rogen läſt. Es iſt auch der Milcher beſſer dann der Rogner/ wie auch unter andern Fiſchen.

schen. Er ist gut gesotten/ gebraten und gebachen. So man den ausnehmen/ und zum Sieden bereiten will/ soll man die Gallen nehmen und den Fisch damit überstreichen/ gleich wie den Karpffen mit seinem Schweiß. Oder man mag die bey andern Eingeweyd sieden. So man den Hecht sieden will/ soll man den in süttigen Wein überthun/ und daran das Saltz nicht sparen/ dann er deß nicht mehr an sich nimmt/ dann ihm gebührt. So man aber den Hecht will blau sieden/ so thue ihm also: Nach den zu Stucken/ wasch die von dem Schweiß sauber ab/ legs darnach eine halbe Stunde oder länger in einen starcken Essig. Darnach thue in einem Fischkessel Wasser über/ das saltze wol/ und so es in allem Sieden ist/ so schütte Fisch und Essig miteinander darein/ und laß es sieden bis auf sein statt/ doch so nimm des Wassers nicht mehr dann zweymal als viel als des Essigs/ so wird der Fisch gantz blau/ lustig und wolgeschmackt. Der Hechtkissel in einen Mörser klein gestossen/ und eines Guldens schwer eingenommen/ zersprengt und bricht den Blasenstein.

Von Rotten und Rottinen.

Der Rott ist ein breiter Schuppfisch/ nicht ungleich dem Fohren/ anders dann daß er nicht so breit und rogenhafft ist. Gesellet sich zu Zeiten zu den Brachsmen/ mit denen laichet er/ und wird daraus ein Halb-Fisch (wie mans nennet) etwas grössers dann die Rott/ und kleiner dann die Brachsmen. So man den sieden will/ soll man damit handeln wie mit der Brachsme/ und in kaltem Wein überthun.

Von Röteln/ Rötling/ und Roten.

Das seynd weisse roth gesternete Fischlein/ haben ein groß hangendes Bäuchlein/ daher sie bey den Lateinischen

nischen Rubeculi, von etlichen neuen genennet werden. Haben ihre Wohnung in der Tieffe/ werden so groß/ daß sie sechs Kreutzer gelten. So bald sie über das Wasser kommen/ werffen sie sich an Rucken/ und ziehen ab/ wie die Stüben. Ihr bester Fang ist um Bodman und um Argen.

Vom Alant.

Der Alant/ so die Latini Squalum nennen/ ist ein raucher Schuppfisch/ an dem Fleisch nicht ungleich den Nasen/ die doch weder im Ober- noch Unter-See wohnen/ derohalben ist er braten besser dann gesotten. So man aber den je sieden will/ soll man ihn überthun in kaltem Wein/ und so er schier eingesotten ist/ mit heissem Butter begiessen. Dieser Fisch ist in seinem Laich gar wunderbarlich/ dann er im Mayen an der einen Seiten laichet/ und an der andern hinaus so die Emle zeitig seynd. So er seine Jahr erlanget/ wird er einer Ellen lang.

Von Seelen Stüben/ Gangfischen.

Die Seel/ Stüb/ und Gangfisch/ ist einerley Fisch/ ändert aber den Namen nach den Jahren. Im ersten Jahr werdens genannt Seelen/ im andern Jahr Stüben/ am Zürckſee werdens genennet Albele (Alburin) entweders ab albedine, das ist/ von der Weisse der Schuppen und des Fleischs/ oder aber vom Wörtlein halb/ quasi Halbelen/ darum daß es halb erwachsene Fische seynd. Im dritten Jahr werdens genennet Gang/ oder Wattfisch/ in den alten Lateinischen Briefen Vadi Pisces. Nun seynd dreyerley Gang-Fische im Boden-See. Die erste Gattung werden genennet Sandgangfisch/ und daraus erwachsen Sand- oder Adelfelchen. Die andere Gattung seynd

grüne

grüne Gangfische/ und daraus erwachsene Blauselchen. Die dritte Gattung seynd weiß Gangfische/ und dieselbigen bleiben Gangfische. Etliche werden gefangen um Constantz/ und ist ihr Laich in der Fasten/ und ihr Lägerstatt zum grösten in der Clauß zwischen Brägens und Lindau. Die ander Gattung wird gefangen um Constantz/ und ist ihr Laich im Wolfmonat/ und währet bey sechs Wochen. Ihr gröste Lägerstatt ist neben Constantz/ deß Orts/ das man nennet in der Grub/ da sie jährlich in grosser Anzahl gefangen werden. Im Jahr 1534. wurden in einem Zug gefangen ob sechs und viertzig tausend Gangfisch/ seynd nicht über Spannen lang. Diese all seynd gut gesotten/ gebraten und gebachen. So mans sieden will/ soll mans in heissen Wein legen. Diese Fische werden in Lägeln eingesaltzen/ und im fremde Lande geführet. Man dörts auch/ und verehret damit Fürsten und Herren.

Von Kirchlein.

Die seynd weisse Schuppfische/ und geformiret wie die Gangfische/ haben grosse Bäuche/ werden so groß als halb Felchen. Ihre Wohnung ist in der Tieffe/ und ihre Laich zu Sommerszeit/ seynd zu kochen wie die Felchen.

Von Grundeln.

Diß ist gar ein edles Schleimfischlein/ welches bey den neuen Latinern Fundulus genennet wird/ hat den Namen daher/ daß es seine Wohnung im Grund hat/ ist am besten von Weihnachten bis auf Ostern/ alsdann hebt der Laich an. Doch wollen etliche/ daß sie alle Monat laichen. So man die sieden will/ soll mans in heissen Wein legen/ mit Essig abtrucknen/ und nicht lang sieden lassen.

Von

Von Bauten oder Pfellen.

Die Bauten seynd kleine Schleimfischlein/fast in der Länge wie die Grundeln/haben weise Bäuchlein/ seynd sprecklet/sind gespiegelt wie die Pfäulein/daher sie dann an etlichen Orten Pfellen oder Pfrillen genennet werden. Das Wörtlein aber Pfrill kommt vielleicht her vom Lateinischen Wort Pavellus/welches ein Pfäulein oder junger Pfau heist. Daher dann auch das Fischlein dem Lateinischen nach Pavellus mag genennet werden. Sie werden auch Bintzbauten genennet/darum daß ihre Wohnung und Weide in den Bintzen. Seynd gut vom December bis nach Ostern/alsdann hebt an ihre Laiche. Man kocht sie aller Dings wie die Groppen.

Von Wälinen.

Wälinen oder Bälinen seynd gleich in den süssen Wassern wie die Balene (im Latein genannt) im Meer seynd. Seynd die allergrösten und fürnemsten Fische im Bodensee/seynd Schleimfische/ haben grosse Köpffe/und gar nach Gestalt wie die Groppen/ am Fleisch und Geschmack nicht ungleich den Treuschen. Dieser Gattung Fische werden wenig gefangen/von wegen daß ihre Weide und Wohnung in aller Tieffe ist/dahin kein Fischerzug langen mag. Doch lassen sie sich zu etlicher Zeit herauf/ aber selten eine allein. Es habens die Alten für eine gewisse Anzeigung gehalten/daß sich gemeiniglich nach dem sich diese Fische sehen lassen/und gefangen werden/ etwas wichtiges und grosses am Bodensee zuträge und verlauffe. Zu Bischoffs Hugen Zeiten/welcher im Jahr nach Christi Geburt 1493. an das Bisthum kommen ist/ wurden bey Rheineck drey Wälinen gefangen/deren

eine

eine kam gen Veldkirch/eine gen Lindau und die kurtzeste gen Constantz/ die noch länger war den kein Mann in Constantz/wie dann dieselbigen all gemessen/ und in der Fischerzunfft im Saal verzeichnet und gemahlet worden seynd. So man die Fische sieden will/so leg man sie vorhin gestucket in kalten Wein/ und machs in ein gelbe wolgewürtzte Brühe.

Das ander Büchlein/

Wie man Fisch und Vögel mit den Händen/ und auch sonst fangen solle/ mit samt dreissig neuen bewährten Recepten.

Vom Fisch fangen.

IM Meer/wo ein schlecht Ufer ist/werden viel Fische gefangen mit einem Netz/ das sie nennen Scorticariam. Das Netz ist gar lang/ breit und eng/und hat einen Strick/zu der einen Seiten mit Pantoffelholtz/ daß es sich selber aufricht im Wasser/ und also ausgespreitet bleibe. Das Netz führen sie mit einem Schiff in das Meer/ und lassen das eine Haupt an der Erden/ daß allezeit ein Theil steige an den Grund.

Wann die Schiffleut gefahren seynd in das Meer/ und das Netz gar haben ausgeworffen/so kommen sie wieder/als mit einen Bogen zum Ufer. Zween Fischer bey dem Ufer ziehen die zwey Haupt des Netz zu dem Land.

Item/die Fische werden gefangē im Meer mit einem Netz/das ist subtil/und nicht groß/ an zweyen Stangen.

gen/das sencken sie in das Meer/ und gar bald bringet sie das mit Fischen.

Ein anders Netz hat eine Form als ein Gezelt/ ist unten verbleyget/ gehet um zuwerffen/ und in seiner Höhe hat es einen langen Strick. Das Netz hebt der Fischer an seinem lincken Arm zugelassen/ und wirfft das mit der rechten Hand in das Wasser/ das fällt dann also oben in den Grund/ und beschleust alle Fische/ die drinnen sind. Und wenn es gezogen wird/ so zeucht es die Fische mit ihm/ das nennt man zu teutsch ein Wurffgarn.

Ein Netz ist an einer Stangen mit zweyen Bengeln oder mit einem Reiff bequemlich angebunden. Das Netz hebt der Fischer in die stillen Wasser/ und stehet er auswendig/ und so er eine Zeit (doch nicht so lang) gestanden/ so holet ers auf. Zu Zeiten setzt er das bey dem Ufer unter die Schilff und Kräuter/ austreibend die übrigen Fisch in sein Netz.

Ein Netz/ das sie nennen Togalariam/ in den engen Thälen/ das ist lang und eng/ hat gar einen weiten Eingang/ ist fürbaß schmäler bis zu dem Schwantz/ ist lang und hat viel Behältnuß. Wann die Fische darein kommen/ mögen sie daraus nicht mehr entfliehen. Das Netz setzt man mit zweyen grossen Stangen in Enghelt zwischen Stein oder Holtz/ und vestet die zwo Stangen an solche Stein oder Holtz/ bis zu dem Ufer. Das läst man stehen Tag und Nacht/ und wendet die Eingänge aufrecht/ dann so mögen die Fisch/ die von oben kommen/ nicht anderstwo gehen/ dann in die weiten Eingänge des Netzes/ und fürbaß in den Schwantz. Der Fischer aber fährt darzu/ und hebt den Schwantz in sein Schifflein/ findet zum öfternmal viel Fischlein in dem

Schwantz/

Schwantz/ und nemlich Aal/ zu hauffen gewickelt/ wann sie in der Brunst seynd.

Wie man mit Kisten und Kefigen / welche die Hochteutschen auch Reusen nennen/Fisch fähet.

Die Fischer machen Kisten aus Gerten/am Haupt weit/und am Schwantz eng/die führen sie stehend in dem Wasser: Und in Zeiten machen sie solche Reusen also leicht / daß sie dieselbige binden an Stänglein/und führen sie mit ihnen in den trüben Wassern/ oder auch wann sie stehen auf den Ufern.

Aus Semden werden gemacht runde Netz und breit/der Eingang innerlich ist eng / und auswendig weit/die liegen Tag und Nacht am Grund/mit Beschwehrung eines Steins/ und haben eine Weinreb an dem Schwantz/ aber in zweyerley Gestalt gemachet. Eine/daß sie inwendig gar weit und rund seynd/ und in ihren Boden legt man weichen Kätten/und etliche Körner/zu denen gehen etliche Geschlecht der Fische/ Speiß halben/ und mögen dann nicht wieder ausgehen. Andere seynd gantz eng und lang/ sonderlich aber im Eingang/und im Mittel zumal eng/darnach weit/ im Schwantz am allerengsten. In die gehen die Fische/nicht Speiß halben/sondern daß sie da verborgen wohnen mögen / und mögen doch nicht daraus gehen/als aus den ersten.

Wie man mit Angeln und Hacken Fisch fahen möge.

Angel werden gemachet auf dreyerley Weiß. Die ersten schlecht eiserne Häcklein/oder Stächlein/seynd gar kenntlich. Die andern von dreyen Angeln oder

vieren zusammen gebunden / Sparderni genannt. Die dritten seynd grösser / und haben viel Spitzen / und eine jegliche Spitz hat ein Wider-Häcklein / als die Angel / daß sie widerhalten mag / die machet man an eine Stangen. Mit den ersten fähet man Fische auf dreyerley Weiß. Zum ersten / wann man daran körbert ein lebendiges Fischlein / mit dem werden gefangen alle Raub-Fische / als die Hechte und dergleichen / dann dieselbigen verschlingen den Fisch mit der Angel / und ist Noth / daß der groß und starck sey von Ertz / auch das Stricklein stark umwunden / mit gewichstem Faden oder mit einem kleinen eisernen oder messinen Drath / das der Fisch nicht abbeisse.

Zum andern wird der Angel gebunden / an ein Stricklein von weissen Roßhaaren geflochten / und daran die Speiß gestecket / so von den Fischen begehret wird / daß der Angel nicht gesehen werde / und wird mit einem Stricklein gebunden an ein subtil Gertlein / und also in die Wasser geworffen / als es gar bekant und männiglich offenbar ist. Dabey aber ist zu mercken / daß der Fischer wisse / was Speiß jeglichs Geschlecht der Fische begehre / auch welche Zeit des Jahrs. Dann ein jeder Fisch will haben ein andere Speiß im Winter dann im Sommer / welches der leichtlich wissen mag / der da viel Fische bereitet / was Materi er in eines jeden Fisches Gedärm findet. Oder daß einer versucht mancherley Körder / und was dann dem Fisch behaget / das mercke er.

Wo auch Fisch seynd / die den Angel kennen / oder versucht haben / und nicht wollen anbeissen / so soll der Fischer an einer schlechten Schnur / die Körder etlichmal ein werffen / daß sie die Speiß nehmē / und gewohnen / und darnach dann auch den Angel mit einwerffen.

In

In tieffen Wassern so haben die Angel Bley / gar nahe eine Elen von dem Angel / daß er gezogen werde an den Grund und daselbst still lige / nehmlich in fliessenden Wassern. Dann soll er das Stricklein behalten in der Hand / wann er empfindet an dem genannten Finger / daß ein Fisch sey am Angel / soll er zum ersten starck zucken / daß der Angel wol hafte / darnach gemählich bis er den Fisch zu dem Land führet / dann gar selten sähet man kleine Fisch an dem Grund / sondern gemeiniglich groß.

Folgen dreyssig neuer und bewährter Recept / wie man Fisch und Vögel mit den Händen und auch sonst fahen soll.

I.

Ein neu Recept / davon die Fisch doll werden / daß sie das Weiß über sich kehren / und selber an das Land fahren.

Nimm ein halb Loth / oder 16. Cotle / ein halb Loth Fenchel / Dillsaamen etwas weniger denn deren zweyen / stoß sie zusammen / darnach nimm ungeschmeltzet Schäffen-Unßlet / als groß ein Ey ist / und ein halb Eyerschalen voll Honig / mit einem Vierting faulen Schäffenkäß / stoß oder meng es durcheinander / thue auch ein wenig Hampffer darzu / so wird ein Teiglein daraus / mach Kügelein / als die Cotle gewesen sind / und wirffs hinein / so sie ansahen blitzen / bedeutet / daß sie das Aas geessen habē / wart darnach nur eine halbe Stunde / so fahren sie selber an das Land / und kehren das weiß über sich / so landestu sie mit einem Hämlein.

So der übrige Teig hart wird / ſo weich ihn wieder mit gebranten oder ſonſt ſtarckem Wein/ ſo du ihn brauchen wilt.

II.

Wie man mit lebendigem Kalch/ und nammlich in ſtillſtehenden Waſſern Fiſch fahen möge.

Zween Menſchen ziehen einen Sack mit Kalch hin und her in den Waſſern ſtärcklich/ ſo werden die Fiſch alle blind/ und kommen auf das Waſſer/ daß man ſie mit den Händen fahen mag.

III.

Ein ſchönes Stücklein/ Krebs zu fahen.

Beitz Laub-Fröſch in Compoſtbrüh oder Solpet drey Tage/ darzu ſamlen ſich die Krebs.

IV.

Wie man mit den Händen Fiſche fahen ſolle in dem Waſſer.

Wilt du Fiſche fahen mit den Händen/ ſo nimm ein Loth Sampffer/ ein Loth Weitzen-Mehl/ ein Loth Reiger-Schmaltz/ ein Loth Bein von gemeldtem Vogel. Die Bein ſtoß zu Pulver/ und miſche die andern Stuck alle untereinander/ und mach eine Salbe daraus. Du magſt auch darzu nehmen ein Loth Baumöl. Und wann du nun fiſchen wilt/ ſo ſalbe die Händ und Schien-Bein vornen und hinten damit/ ſo wirſt du groß Wunder erfahren.

V.

Karpffen und Barben/ auch Aal zu fahen mit dem Angel.

Item/ nimm Käß/ und der Würmlein die am Waſſer wohnen/ und tragen ihre Häuslein auf ihnen ſelbſt. Du findeſt der gemeldten Würmlein in dem

dem Holtz/darnach nim das Gelb von dreyen Eyern. Dieſe Stücke alle ſtoß untereinander/ als einen Teig/ darnach nimm Gampffer als eine Bone groß / der bereitet iſt/als du kanſt/ und thue den unter die vorgenannte Stuck alle. Und wann du angeln wilt/ ſo ſtoß ſo groß als eine Erbs an den Angel / in einem gar reinen Tüchlein/ ꝛc.

VI.

Wie man die Fohren und Eſchen mercklich fahen ſoll.

Item/nimm ein ſchwartz Hun/und drey Eyerdotter/Saffran/als ein Erbis/ darnach nimm und mache ein Loch in das Hun/ und ſtoß die genannte Materi alle darein/und nähe das Loch wiederum zu/ darnach ſtoß das Hun in einen Roßmiſt drey oder vier Tage/und ſo viel Wochen / bis das Hun faul wird/ ſo findeſt du gelbe Würmlein darinnen/derſelben ſteck allemal eins an den Angel/wann du fiſchen wilt. Die andern behalt in einem verſchloſſenen Büchslein / ſo wirſt du Wunder erfahren.

VII.

Wie man ſolle Würmlein lebendig behalten ein gantz Jahr.

Item / nimm Honig und Eſſig/ thue das in ein Pfännlein / und ſetze es über ein Feuer/ und ſied es/ bis daß es verſchäumet/darnach nimm es herab/und thue die Würmlein darein/ und thue darzu Gampffer/der zubereitet iſt/ſo groß/als eine Bone.

VIII.

Ein ander Körder / zu allen Fiſchen ingemein.

Item/nimm ein jung ſchwartz Hun/das nie gelegt

habe/und tödte das/ daß es nicht blute/und seud das Hun fast wol/ und thue zween rothe Schnecken auch in den Hafen. Und wann das Hun verseud/ so thue die Bein all davon/und thue die Materi in einen neuen Hafen/ vermache ihn fast wol/ und stelle den Hafen sieben oder acht Tag an die Sonnen/ darnach thue den Hafen auf/und stell ihn an die Lufft eine halbe Stund/ darnach nimm eine gute Hand voll Gersten/ die wol gesotten und verschaumet sey/ und thue die auch in den Hafen/ so verzehret sich die Gersten/und wird ein Teig daraus/von diesem Teig steck allwegen ein wenig an den Angel. Du magst es auch an die Hand streichen/wann du fischen wilt.

Item/ nimm Bibergeyl/ oder seine Nieren und Menschenblut/Gersten-Mehl/ und mache Kügelein daraus/ und nimm der Kügelein eins/ und steck das an die Angel/ oder binds in eine Reusen/ als du kanst/ꝛc.

X.

Ein ander bewährter Körder Fisch zu fahen mit der Angel.

Item/ nimm für zween Pfennig Honig/ und eine Nußschalen voll Meeröl/ und zerlaß das nntereinander/thue es dann in ein Büchslein/und wann du Fischen wilt/ so leg den Körder in die Salben/ darnach nimm ihn heraus/ und stoß den Körder an die Angel/so beissen die Fische fast gern daran. ꝛc.

XI.

Ein anderer Körder Fisch zu fahen in allen Reusen.

Nimm Beerenschmaltz/ Honig/ Kühkoth in dem Mayen/ und zerlaß es untereinander/ darnach nimm

nimm eine Hand voll Kernen/und misch die genannte Stuck alle untereinander/ und mach Kügelein daraus/laß die dürr werden/und heng eins in die Reusen/als du kanst/so fähest du viel Fisch.

XII.

Ein ander Recept/wie man Fisch und Krebs fahen solle im Mayen und im Brachmonat/und auch im Sommer.

Item/nimm eine Bocksleber/und brat die fast wol/und nach dem Braten so bestreich sie mit dem breiten Gampffer/ darnach nimm ein Netzlein von einem Kalb oder Schaff/ das frisch ist/ und schlag das Netz um die Leber/darnach so bind die Leber auf ein Brettlein/wie du kanst/ꝛc. und so fähest du Fisch und Krebs ohn alle Zahl.

XIII.

Des Durchleuchtigen Fürsten und Herrn/ Hertzogs Friederichs Fischerey/mit viel bewährten Recepten und Puncten.

Item/nimm Reigersch maltz einen Löffel voll/ und seud das fast wol in einem Pfännlein/ daß es brentzelet wird/und thu einen Löffel voll Honigs darzu/ und seud es noch eines/bis daß er zehe wird/ darnach thue es in ein Mörser/und misch es unterelnander/ und thu sie in ein Büchslein/so ist die Salbe gerecht. Und damit salb deine Händ und Füß vornen und hinten/ das seynd deine Schienbein/ die solt du bestreichen/ und die Händ oder Arm/ alsdaan so wirst du Wunder erfahren.

XIV.

Ein ander Recept/ Barben zu fahen in trüben Waſſern/und auch ſonſten.

Item/ nimm Egeln/ und thue ſie in einen Hafen/ und Honig darzu/ ſo viel ſein gnug iſt. So eſſen ſie denn Honig/und davon ſterben ſie dann. Darnach ſo nimm dann die todten Egeln/ und mache ſie dürr/ und behalt ſie. Und wann du ſie brauchen wilt/ ſo ſchneid ſie mitten voneinander/und leg ſie über Nacht in ein laues Waſſer/ ſo werden ſie wieder weich/ und darnach ſteck ſie an den Angel/ ſo du fiſchen wilt/ Sommer und Winter. Alſo thue auch den Schoß-Würmen.

XV.

Ein ander Recept/ alle Monat Fiſche zu fahen/ und hat ein jeglicher Monat ſein eigen Recept und Körder durch das gantze Jahr.

Item/im April und im May ſeynd die Feldheimlein faſt gut/und im Brachmonat die rothen Käferlein. Im Heumonat ſeynd ſehr gut die Heuſchrecken/und darnach die Feldheimlein. In dieſer Zeit ſeynd auch gut geſottene Krebs/das in den Scheeren iſt/und auch im Schwantz/ alles an den Angel geſtoſſen/ꝛc. Item/ im Herbſt ſo ſeynd gut die Roß-Käfer/ brich ihnen die Flügel und die Füß ab/ und ſteck ſie darnach an den Angel.

XVI.

Ein anderer bewährter Körder/ und mache daraus Welgerlein/als du hören wirſt.

Item/nimm Kichern/faulen Schafkäß/und ſchön Grieß-

brieß-Mehl und Honig/ und zerlaß es durcheinander/ und mache Welgerlein daraus/ und zeuch die durch Lor-Oel/und ſtoß ſie an/ ꝛc.

XVII.

Ein ander Körder zu machen/ aus dem mache auch Welgerlein/und ſtecke ſie an den Angel.

Item/nimm Oelkuchen einen Vierling/ und leg ihn in Waſſer/da die Fiſche innen wohnen/ und äße ſie damit einen Tag oder vier/ darnach ſo nimm des Oelkuchen-Mehls/und weichen Kuh-Käß/und knete es durch einander wol/ und mache Welgerlein daraus/und ſteck ſie an den Angel.

XVIII.

Ein ander bewährt Recept/ Fiſche zu fahen aus einem Wog oder Gumpen/darinn man ſonſt nicht fiſchen kan.

Item/nimm Queckſilber 2. Loth/und einen Vierling Salpeter/ der geläutert iſt/ und einen halben Vierling Schwefel/ der klein geſtoſſen iſt/und auch ungelöſchten Kalch/ daß der Hafen halb voll werde/ und vermache den Hafen ſehr wol/daß kein Waſſer darein gehe/ und darnach ſo wirff den Hafen in den Wog oder Gumpen/ ſo ſchwimmen die Fiſche alle über ſich/ſo magſt du ſie mit den Händen fahen.

XIX.

Wie man Fiſche fahen ſolle aus einem tieffen See/ oder andern tieffen Waſſern/ mit den Händen.

Item/ grab im Brachmonat Ochſenzungen/ und ſtoß das Kraut und die Wurtzel/ und nimm deß

Pulvers ein wenig/ und auch ein wenig Neptensaft darunter. Bestreich die Hand / und stoß sie in das Wasser/da die Fisch jn seynd/so kommen sie dir zu der Hand. Oder nimm das genannte Kraut / und ungelöschten Kalch / diese Stuck thu auch darein/so sterben die Fische alle/die da wohnen.

XX.

Ein ander Recept/wie man im Winter machen solle / daß alle Fische zu der Hand kommen müssen.

Item/nimm im Mayen des ersten Honigschwammen / als viel du haben wilt/und nimm der rothen Schnecken aus den Häuslein / als viel du ihr bedarffst/und thu sie in eine saubere Schüssel/und nimm Sal armoniae/oder Sal commune/das thue darein/so zergehen die Schnecken/und thue darzu der Nachtscheinenden Würmlein ein halb Pfund. Und wann du eine Salb machen wilt / so nimm schwarmen Honigs zweymal/als viel als der Schnecken seynd/nimm auch ein halb Pfund Würm/und mach eine Salb in ein Büchslein. Und wann du fischen wilt/so streich sie an die Hand/so wirst du Wunder erfahren.

XXI.

Ein ander Recept / wie man viel Fische in allen Reusen fahen solle.

Item / nimm Hanff-Saamen / und schneid die Köpfflein ab / so er noch in der Milch ist/ und dörrets den/und stoß den klein/und behalt ihn in einem Glaß/ und vermach das Glas mit Wachs und mit Hartz/ daß es nicht verrieche/und nimm ein halb Pfund alten Rogen von einer dürren Schleyen/und stoß den klein/

und

und nimm ein Pfund rohes Specks/ und stoß den darzu/und nimm dann des Hanffpulvers/ und meng es auch darunter/daß es dick wird als ein Teig/ und thue das in ein Tüchlein/und henck es in eine Reusen/ so kommen viel Fische darein/ und ist ein bewährt Stuck.

XXII.

Ein ander Recept/wie man ein Aas machen solle/damit man viel Fische fahen möge.

Item/ nim eine Henne/und sied die wol/ thu einen Löffel voll Honigs darzu/ und sied die Henne mit dem Honig gar wol/und thue sie dann in einen Hafen/ und thue mehr Honig darzu einen Löffel voll/darnach laß es am Lufft stehen ungedeckt/bis es voll Maden wird.

XXIII.

Ein ander Recept/wie man viel Aal in den Reusen fahen solle/ꝛc.

Item/nimm alt fürnen Schmeer/ und thu das in ein Pfännlein/ und rühr es mit wildem Bachmüntzen-Kraut/und thu es in ein leinen Tüchlein/hengs in eine Fisch-Reusen/ und leg sie in ein Wasser/ als du kanst/ so fähest du viel Aal und Fische/ꝛc.

XXIV.

Ein ander Recept/wie man allwegen Fische und Aal fahen solle/gar abentheuerlich.

Item/ nimm ein kleines Gläslein/ und thu darein drey oder vier Pfennig werth Queckſilber/ und thue faul Nachtſcheinend Holtz darzu/ und vermach das Gläslein wol mit Wachs und Hartz/ und heng das

Gläs-

Gläßlein in die Reusen/als du es kanst/ꝛc. So wirst du viel Fische und Aal fahen.

XXV.

Ein ander Recept/wie man viel Fische fahen solle mit dem Angel/ꝛc.

Item/nimm das Blut von einem Menschen ein Eßschüssel voll/und ein Loth Saffran/ und gebeutelt Gersten-Mehl/und weiß gehäflet Brod/ nimm auch geisen Unschlicht/das zerlaß/ und laß es kalt werden/ und misch untereinander/davon nimm ein Stücklein als eine Nuß/und binds an die Angel.

XXVI.

Ein ander Recept Alberti Magni.

Nimm von Rosen ein wenig/von Senff auch ein wenig/und ein Fuß von einem Wiselein: das alles gelegt in ein Netz oder Fisch-Hamen/ so fäheſt du viel Fische.

XXVII.

Ein ander Recept lehret derselbige Albertus/ wie man Fische fahen solle mit den Händen.

Item/ nimm Springwurtz die Blätter und die Frucht/ die zwey wirff in einen Weyher oder See/ darinnen viel Fische seynd. Welcher Fisch deß Krauts oder Wurtzel isset/der wird davon so toll/ daß er das Weiß über sich kehrt/ gleich als ob er todt wäre/ aber er stirbet nicht. Darnach nimm sie/und wirffs in ein frisch Wasser/ so kommen sie wieder zu ihnen selbst/ so fäheſt du sie mit den Händen.

XXVIII.

Wie man allerhand Vögel und Endten fahen soll.

Item/

Item/nimm Tormentill/ſeud den in guten Wein/ darnach ſo ſeud das Korn oder die Gerſten auch darinn/ und wirff das Eſſen auf den Herd/ der zu den Vögeln bereitet iſt/ſo eſſen ſie das Korn mit ſamt der genannten Wurtzel/ und wann ſie das eſſen/ können ſie darnach nicht fliegen. Und iſt am allerbeſten/wann kalte Winter ſeynd.

XXIX.

Ein ander Recept/wie man Vögel ſolle fahen mit den Händen.

Nimm Gerſten/ſäe die auf den Herd/ da die Vögel ihre Wohnung haben. Item/nimm Gerſtenmehl/ Ochſen-Gall/Bilſen-Saamen/ und mach daraus ein Müßlein/und thue das Müßlein auf ein Bretlein/ ſo eſſens die Vögel auf/ und werden die Vögel ſo ſchwer/daß ſie nimmer fliegen/darnach ſo fähet man ſie mit den Händen.

XXX.

Ein ander Recept/wie man Vögel und Enten fahen ſolle auf einen andern Sinn.

Item/nimm Gerſten und Mucken-Schwamm/ und Bilſen-Saamen/ und ſeud das alles untereinander/und mach ein Müßlein daraus/und thue das Müßlein auf ein Bretlein/ſtell es auf die Erden/ da die Vögel ihre Wohnung haben. So eſſen ſie das Aas/und ſo fähеſt du die Vögel mit den Händen.

Hiernach mercke/ in was Zeit im Jahr und Monat ein jeglicher Fiſch am beſten ſey.

Item/ der Salb iſt im April und Mayen/ und eine

eine Weil darnach am beste/ und bleibt doch ein Salb bis nach S. Jacobs-Tag/ alsdann wird er ein Lachs bis auf S. Andreas-Tag. Und ist der am besten zwischen S. Michaelis und S. Martins-Tag.

Item/ der Semling/ Schnotfisch/ Forellen/ und der Rufolcken ist im April und im Mayen am besten/ und der Semling klein und groß allezeit sonst gut.

Item/ ein Hecht ist im Heumonat am besten/ aber ein alter Hecht ist allwegen gut/ ohn wann er den Rogen läst. Ein gemilchter Hecht oder Karpff ist allezeit besser dann ein gerogener. Also ist es auch umb anderen Fischen.

Item/ ein feister Karpff ist allzeit gut/ ausgenommen in dem Mayen und Brachmonat/ so er gelaichet hat.

Item/ eine Schleye die ist am besten im Brachmonat.

Item/ der Versich ist allezeit gut/ ohn im Mertzen und April/ so er gelaichet hat.

Item/ Bressmen und Nasen seynd gut im Hornung und im Mertzen/ und so die Wilgen trieffen/ am besten.

Item/ Milling die seynd gut im Mertzen und April.

Item/ ein Kop oder Gropp ist im Hornung bis in den April am besten.

Item/ die Rottel ist gut im Hornung und im Mertzen/ und nimmt wieder ab im Mayen.

Item/ die Fürn ist auch also/ aber durch den Winter seynd sie zimlich gut.

Item/ die Grundeln seynd gut im Hornung/ im Mertzen/ und April/ bis im Mayen.

Aber die jungen Grundeln seynd allzeit gut mit Peterlein.

Item

Item / ein Blietglen iſt am beſten im Herbſt.

Item/die Kreffen ſeynd am beſten im Mertzen und April/und nehmen ab im Mayen.

Item die Stichling ſeynd im Mertzen und im Anfang des Mayens am beſten / ſo ſeynd ſie voll/ da ſoll man ſie mit Eyern beſchlagen.

Item/die Aal ſeynd gut im Mayen/ bis nach dem Brachmonat.

Item / ein Neunaug iſt am beſten im Hornung und im Mertzen.

Item/ein Berlin iſt des Lempfrids Bruder/und iſt gut von dem zwölfften Tag/bis in den April.

Item/ein Steinbeiß iſt gut im April und Mayen.

Item/die Koucken ſeynd auch gut als jetzt geſagt iſt.

Item/ein Barbe fähet an gut zu ſeyn in dem Mayen/und währet bis in den Heumonat. Aber der Rogen iſt nimmer gut.

Item/die Krebs ſind im Mertzen und April am beſten/und ſonderlich wann der Mond wächſt/ſo ſeynd ſie gut/ und ſo er abnimmt / ſo werden ſie kräncker.

Item / ein Eſch fähet an im Heumonat gut ſeyn/ und iſt im Herbſt am allerbeſten.

Etliche

Etliche Gleichnisse der Fische.

Ein Stichling/ ist ein König.
Ein Salm/ein Herr.
Ein Karpff/ ein Schelm.
Ein Hecht/ein Rauber.
Ein Barbe/ ein Schneider.
Ein Aal/ein Gauckler.
Ein Naß/ ein Schreiber.
Ein Fürn/ ein Ratz.
Ein Schnotfisch/ ein Basthart.
Ein Bersich/ein Ritter.
Ein Rutt/ ein Goldschmied.
Ein Neunaug/ ein Kind.
Ein Grundel/ eine Jungfrau.
Ein Kop/ ein Roßnagel.
Ein Mülling/ ein Krämer.
Ein Blieck/des Krämers Knecht.
Ein Lempfried/ist ein Pfeiffer.
Ein Steinbeiß/ein Wächter.
Ein Rufolck/ ein Dieb.
Ein Louck/ ein Wäscher.

Folgen nothwendige/ wolgemeinte und nützliche Erinnerungen/ über das löbliche und nützliche Fischer-Amt.

GUnstiger geliebter Leser. Es ist am Tag/ daß wie eine Gemein ohne Amt- und Handwercks-Leuten nicht bestehen könne: also vorderst/ wo so wolen kleine als grosse Wasserströme sind/ Fischer höchst vonnöthen seyen: Jedoch gleichwoln ist einem Amt- und Handwercksmann viel daran gelegen/ daß er sein Amt und Handthierung recht verstehe: aber weit vielmehr ist ihme daran gelegen/ daß er wisse/ wie er in der Furcht und Liebe Gottes darinnen wandeln solle: Jenes wissen/ kan ihn reich aber nicht selig machen: Dieses aber/ als GOtt fürchten und lieben/ kan ihn/ als gegen welches alle Schätze der zergänglichen/ und elenden flüchtigen Welt nichts sind/ unfehlbarlich selig/ jedoch nicht alle mal am Zeitlichen reich machen. Aber dieses bleibt vor allem auch gewiß/ daß die Gottesfurcht ihre Liebhaber nicht lasse Noth leiden/ weiln sie zu allen Dingen nutz ist/ und auch dieses Lebens Verheissung hat. O selig sind die/ so in ihrem ehrlichen Amt und Handwerck/ gottselig leben/ und auf das theure Verdienst JESU Christi endlich ihre Augen schliessen. Ist je eine Nahrung/ dabey sich GOtt und die Natur günstig erzeigen; so ists gewiß die Fischer-Nahrung/ wie solches die jenige/ die damit umgehen/ aus eigener Erfahrung recht bezeugen können. Da hilfft nicht so sehr die unverdrossene Arbeit/ Mühe und Fleiß/ als die Zeit und das gewünschte Ständlein/ worinnen GOtt geben und segnen will/ höchstnöthig aber sind darzu das Christliche Gebet/ und die wahre Gottesfurcht.

Es wurde einsmals einem Geistlichen erzehlet/ daß in Böhmen ein vornehmer Herr ein Wasser hätte/ das gehe gute Back-Fische; und hätte dieser Fischteich solche Eigenschafft an sich/ daß/ wann man Erde oder Rasen aus demselben Wasser oder Teich grube/ und setzt es in ein ander Wasser/ so wachsen aus derselben Erde Fische: Darauf sagte der Geistliche: Das ist die Natur des Wassers/ so der Rasen in sich gesoffen hat: Dann das 1. Capitel des ersten Buchs Mosis spricht nicht/ GOtt hat die Fische ins Wasser gesetzt; sondern das Wasser rege sich/ da wurden Fisch aus dem Regen. Hieraus siehet man/ was eigentlich der Segen GOttes sey/ und daß er noch währet; massen in etlichen Teichen und Wassern wachsen Fische/ sonderlich Hechte/ darinnen zuvor keine gewesen sind: Und geschicht dieses nicht von den Vögeln/ welche in der Höhe fliegen/ und den Samen der Fische/ so sie gefressen/ herunter in die Wasser werffen; sondern das ist des gesegneten Wassers Art. Noch mehr ist zu verwundern/ so glaubwürdige Historienschreiber erzehlen/ daß im Jahr Christi 987. zur Zeit Käisers Otto des dritten/ es Fische in Sachsen gar häuffig geregnet habe/ wiewol man sie nicht hat essen können/ wegen des starcken Geruchs den sie gehabt. Und ob wol der Fische Natur es erfordert/ daß sie im Wasser leben/ und ausser dem Wasser nicht lange leben können; so hat doch GOtt/ der Schöpffer der Natur/ viel Fische also erschaffen/ daß sie in der Erden unbeweglich verborgen liegen/ und das Leben haben/ woraus sie gegraben und hervor gesuchet werden. Theophrastus meldet/ daß in Paphlagoniē/ an denen Orten da keine Ströme noch Wasserflüsse zu sehen seyn/ Fische aus der Erden gegraben werden/ die einen annehmlichen Geschmack haben/ und von selbigen Landes Einwohern gerne gegessen

reſſen werden. Apulejus ſchreibet / er habe in Getulien / aus den Mittländiſchen Bergen Fiſche hervor gebracht. So wird auch geleſen / daß in Braſilien an etlichen Orten Fiſche gefunden werden / die Flügel haben / und 2. oder 3. Ellen hoch über dem Waſſer ſich erheben / ſonſt dem Hering nicht ungleich / nur das ſie etwas gröſſers / auch gar ſüß und anmuthig ſchmecken: Solche fliegende Fiſche / weil ſie ſich in die Lufft / als in ein fremd Gebiet begeben / werden von den Meervögeln ſelbiges Orts gefangen und aufgefreſſen: Dieſes iſt ja wunderlich; Noch wunderlicher iſt die Art zu fiſchen / derer ſich die Chineníer bedienen: Wann dieſe Luſt halben eine Fiſcherey wollen anſtellen / laſſen ſie groſſe und ſtarcke Raben ausfliegen / welche von ihnen hierzu gewehnet ſind: Dieſen binden ſie ein Band um den Hals / mit dieſer Vorſichtigkeit / daß ihnen die Lufftröhre zwar nicht gantz geſperrt und zugeſchnüret; doch Speiſe hinunter zu bringen / die Macht genommen werde: Solche / wann ſie ausgelaſſen ſind / fliegen alsbald nach dem Waſſer zu / ſtürtzen ſich geſchwind hinein / faſſen die kleinen Fiſche ſo ſie erhaſchen / mit dem Munde / die groſſen mit dem Schnabel / und bringen ſie ihrem Herrn nach Hauſe. In dieſem ihren Fiſchfang ſind ſie ſo lang emſig / und laſſen ehe nicht ab / bis ihnen das Band abgelöſet / und der Schlund gantz frey wieder gemacht wird: Da ſie dann auch von ſolchen ihren eingeholten Fiſchen geſpeiſet werden.

Wie alt aber dieſe Nahrung / und von wem der Fiſchfang erſtens erdacht ſey / kan man eigentlich nicht wiſſen. Polyd. Vergilius / ein beleſener Mann / meldet / daß etliche es dafür gehalten / daß die Phönicier die Erfinder ſolcher nützlichen Arbeit ſeyn: Und ſcheinet der Warheit nicht unehnlich / um daß es ein ſcharffſinniges

Volck/dem Plinius das Lob gibt/daß es die Schiffarth erfunden und die Buchſtaben zu erſt erdacht habe. In Teutſchland iſt an vielen Orth/da nun berühmte Stadte/durch die Gnade Gottes ſich befindē/die Fiſcher Nahrung der allerälteſten eine/ ſo auch von hohen Obrigkeiten privilegirt worden ſind: So ſiehet man daß gemeiniglich bey fiſchreichen Waſſern ſich Leute finden/ die ihre Hütten dabey aufſchlagen/ und ihre Nahrung aus den Waſſern ſuchen: Dahero die Fiſcher offt die erſte Einwohner der groſſen An-Seeſtädte geweſt. Weiters/ſiehet man an der Fiſcher Arbeit groſſe Mühe und Gefahr/in dem ſie müſſen bereit ſeyn/ wider Wind und Wellen und Waſſerwogen zu kämpffen/ nnd ihr beſtes zu thun/ wann dieſelben an ſie kommen; und doch ihr Brod und Nahrung dabey ſuchen/wodurch ihre Mauren und Häuſer gebauet/ und das löbliche Fiſcherampt unterhalten wird. Dannenhero ſeynd die Fiſer gemeiniglich unerſchrockene Leute/ weiln ſie der Gefahr und Arbeit gewohnet ſeynd/und haben ſich wol ehe/ als tapffere Soldaten erzeiget.

Da die damalige Käiſerliche Reſidentz Byzans/nun Conſtantinopel genannt/ bey Regierung Käiſers Ilaci Angeli, von einer mächtigen Armee belägert war/ welche Branas/ein Aufwiegler und untreuer Diener ſeines Herrn/des Käiſers/hatte an ſich gezogen/ nnd alles/ was auſſer der Stadt war/zum Feind überfiel: Da lieſſen ſich auch zum Beyſtand etliche Fiſcher finden/die auſſerhalb der Stadt am Meer wohneten/und ihre Nahrung daraus ſuchten. Selbige nun/damit ſie dem Branas einen ſonderlichen Dienſt thun mögten/ machten ſich mit ihren Fiſcherkahnen in groſſer Anzahl an die Käiſerliche Kriegs-Flotte/die des Feindes Einbruch zur Waſſerſeite verhütete/ überwältigen dieſelbe/und trie-

ben

ben sie nach tapffern Gefecht ans Ufer der Stadt / und behielten also das Meer eine Zeitlang alleine.

Solcher Nutz entsteht bey den Fischern daher/weiln sie der Gefahr und grossen Mühe gewohnt/und bey Tag und Macht derselben unterworffen sind / daß sie solche auch / bey fürfallender Gelegenheit selten scheuen: wie auch Petrus der alte Fischer/ (wiewol unzeitig!) seinen Muth sehen ließ im Garten Gethsemane / da er sein Schwerd zuckete und dem Malcho das Ohr abhiebe. Wie ein schwer und gefährliches Amt es ist; so haben sich doch die jenige/so mit GOtt und Ehren in solchem Amt sitzen/ihres Gottes Hülffe sich zu getrösten/daß Er eben bey ihnẽ auf dem Schiff/ und bey ihrer Arbeit seye/ wie bey allen schon gesagten Fischern / dem Petro und seinen Gesellen/da Er ihnen selbst geboten hatte/auf die Höhe zu fahren/ das Netz auszuwerffen/und einen Zug zu thun Ein jeder sey aber auch fleissig in seinen Beruff/ wie Petrus und seine Gesellen/daß sie keine Arbeit scheuen/ sondern stäts an den Befehl ihres GOttes gedencken: Im Schweiß deines Angesichts solt du dein Brod essen/GOtt/der allweise GOtt/ hats also geordnet: Einmal für allemal/es muß alles arbeiten: Die gantze Natur arbeitet/ der Himmel ist in stäter Bewegung: Sonn/Mond und Sternen sind nimmer still; sie gehen auf an einem Ende des Himmels/und lauffen um bis wieder an dasselbige Ende/ da bleibet nichts vor ihnen verborgen. Die Erde arbeitet/ und bereitet durch ihres Schöpffers Wirckung den Saamen fein zu/ daß allerhand schöne Früchte hervor wachsen. Das unvernünfftige Viehe muß arbeiten und dem Menschen zu Dienste seyn.

Die heiligen Engel arbeiten / sie sind allzumal dienstbare Geister/ ausgesand zum Dienst / um

derer Willen / die ererben ſollen die Seligkeit/ Heb. 1. Ja der unbegreifflich-groſſe GOtt ſelbſt/als das unendliche Weſen/hat immer zu thun. Mein Vatter wircket bißhero/und Ich wircke auch/ ſagt Chriſtus die Wahrheit ſelbſten: Woher ſolte dann nun der Menſch allein müſſig ſeyn? Ihme iſt die Arbeit von der Göttlichen Weisheit vor andern aufgeleget. Gleichwie die Vögel zum Fliegen; Alſo iſt der Menſch zur Arbeit geboren. Dem Menſchen iſt die Arbeit nutz/wie der weiſe Prediger Salomon ſagt: Wer arbeitet / dem iſt der Schlaff ſüſſe / er habe wenig oder viel geeſſen; aber die Fülle des Reichen läſſet ja nicht ſchlaffen. So thut auch gantz wolmeinend der weiſe Haus-Lehrer Syrach rathen: Mein Kind nimm dir etwas für zu arbeiten/ſo widerfähret dir keine Kranckheit.

Es bezeugets ja die Erfahrung / daß faule oder müſſige Leute gemeiniglich ſiech und kranck ſeynd. Roſtet doch ein Eiſen / wann mans nicht gebraucht: Ein Waſſer/ wann es ſtill ſtehet / wird faul und ſtinckend; wie ſolte dann der Menſchliche Cörper ohne Arbeit und Bewegung lang währen? und wie arbeitſame und unverdroſſene Leute groſſen Nutzen in einer Stadt und Gemeine ſchaffen: Alſo ſchadē die Müſſiggänger ſo viel/ ja weit ein mehres/ſintemal der Müſſigang viel Böſes lehret: Es iſt der Müſſiggang aller Laſter Anfang. Solon der Griechiſche Geſetzgeber hat die Müſſiggänger für unehrlich gehalten. Draco hat ſie am Leben geſtrafft. O / daß ſie vorderſt in dieſer letzten Zeit nicht ſo ſehr gelitten / und darzu verredet / ja gar gleichſam vor andern beſchützet würden! Ariſtoteles/der bekannte weiſe Heide/ſagt / daß damals die Schiffleute ihren Abgott Herculem ſelbſt nicht haben wollen im Schiff leiden/

wann

wann er nicht arbeiten wolte. Zu Rom / als in einer wolbeſtelten Republic / haben die Cenſores / als welche auf der Burger Thun Acht gaben / die faulen Schlingel und Pflaſtertretter nicht gelitten / ſondern zur Stadt hinaus gewieſen. Der heilige Apoſtel Paulus ſpricht den Faullentzern ſo gar das Brod ab / und ſagt: Wer nicht arbeitet / ſoll auch nicht eſſen / 2. Theſſ. 3. Der weiſe Mann weiſet ſie zu dem unvernünfftigen Thierlein / zu der Ammeiſen / die ihr Doctor ſeyn ſoll: Gehe hin zur der Ammeiſen / du Fauler / ſiehe ihre Weiſe an und lerne / in Sprüchwörtern im 6. Capitel. O wer iſt weiſe / der diß verſtehe / und klug / der diß mercke? der ſey fleiſſig in ſeinem Beruff / und emſig in ſeiner Arbeit / damit er des reichen Gottes Segens nicht verfehle! Ein jeglicher arbeite und ſchaffe mit den Händen etwas / auf daß er habe zu geben dem Dürfftigen / Epheſ. 4.

Weiters ſtehet einem Fiſcher die werthe Gedult wohl an: Dieſe kan er auch an dem alten Fiſcher Petro / und ſeinen Geſellen erlernen / daß / ob ſie ſchon die gantze Nacht gearbeitet haben / und nichts gefangē / doch gleichwol auf Chriſti Wort wieder angegangen und das Netz ausgeworffen; dieſer guten Leute gedultiges und gehorſames Hertz brachte ſo viel zu wegen / daß / da es ſonſten auf der Höhe oder Tieffe nicht gut fiſchen / in dem ſich die Fiſche verbergen / und unter dem Netz durchlauffen / weiln es auf der Tieffe den Grund nicht treffen kan: item / daß ſie bey hellem Tage eine Fiſcherey anſtellten / da doch der Tag nicht ſo gar bequem zum Fiſchen iſt / ſondern viel bequemer die Nacht / da alles ſtill / da die Finſterniß der Arbeit zu Hülffe kommt / da die Fiſcher und das Garn nicht ſo wol können geſehen werden / ſie gleichwol eine groſſe Menge Fiſche beſchloſſen haben / Lucä am 5. Capitel. Sonſten meinet Baſilius / es

fürchten ſich die Fiſche des Tages für dem Schatten der Menſchen/die am Ufer des Meers ſpatziren gehen/ oder ſonſt nicht weit davon ſeyn.

Gedult und ein gehorſames Hertz erfordert unſer Heiland von einem jedwedern Menſchen. Ach es fällt manchem ehrlichen Mann in ſeinem Amt und Nahrung ſchwer; es will öffters nicht mit ihme fort: Der ſaure Schweiß wird nicht belohnet; ja/er hat mehrmals wenig oder nichts davon/wie ſaur es ihm Tag und Nacht werden läſt. Hierwider iſt nichts beſſers als das edle Kraut Patientia/ die liebe Gedult/ als die auch die allerſchwereſte Mühe und Arbeit leicht macht. Vor dem Fall Adams hatte es eine andere Beſchaffenheit/da alle Thier ſich herbey ſamlen und thun muſten/ was ihnen der Menſch gebote. Damals wäre gut fiſchen geweſt/ man hätte kein Netz oder Garn dürffen auswerffen die Fiſche hätten ſich willig müſſen einſtellen/ wenns der Menſch begehrt. Aber nach dem Fall haben ſich die Thiere ſolcher Botmäſſigkeit entzogen/ und wollen nicht mehr ſo unterthan und gehorſam ſeyn: Und dieſes machet alle Aemter und Handwercker/ alle Nahrung und Handthierung ſchwer und verdrießlich: Es hat aber unſer Ungehorſam gegen GOTT/ ſolchen Ungehorſam der Fiſche/ der Vögel/ und aller anderer Thier gegen den Menſchen verurſachet und gemacht. Müſſen derowegen mit Gedult ertragen/ was nicht zu ändern iſt/ und von unſerm Beruff nicht ablaſſen.

Wann aber ein Fiſcher und andere mehr Segen von Gott erlangt haben/ ſo ſollen ſie ſolchen ſein mit danckbaren Hertzen/in hertzlicher Demuth/in wahrer Buß/ in wahrem/ heiligen/ GOTT wolgefälligen Leben und Wandel erkennen: So wird GOtt/als der ſich ſonderlich günſtig und geneigt gegen dem löblichen Fiſcheramt

erzei-

erzeiget hat / ferner demſelbigen mit Gnaden zugethan ſeyn und bleiben / und die Beſchwerung darinnen lindern / die Nahrung vermehren / und die Ehre deſſelben ausbreiten zu ſeines Namens Ehre / und des löblichen Fiſcheramts / wie auch unſer aller Zeitlichen und ewigen Wolfarth / Amen! HErr JEſu hilff! Amen / Amen.

Ein Gebet / um einen gnädigen Fiſch-Segen.

Gütiger GOtt / du haſt mich zu dieſer Arbeit beruffen / und gewolt / daß ich mich und die Meinen aus dem Waſſer ehrlich nehren ſolle: Sihe / hie bin ich / dein Knecht / deiner Magd Sohn: Ich will mich nun (habe mich nun) zu dem Ende aufs Waſſer begeben / daß ich im Schweiß meines Angeſichts mein Stücklein Brods daraus ſuche; Nun wolan! ich will das meine thun / daß auf dein Wort und Befehl das Netz ausgeworffen werde: Ach du Gütiger und Gnadenreicher Vatter / thue du auch das deine / und ſegne meinen vorhabenden Fiſch-Zug: Nur ſprich ein Wort / ſo wird meine Mühe nicht vergebens ſeyn. Das Meer und alles was drinnen / iſt ja dein allein; Du haſt es um des Menſchen Willen erſchaffen / mit allerhand lebendigen Thieren erfüllet / und wilt dieſelbe uns zur Speiſe laſſen dienen: HErr / ſie ſind alle in deiner Hand! ſo thue nun deine mächtige und milde Hand auf / fülle mein Netz mit deinen Gaben / und ſchütte deinen Segen reichlich nach deinem gnädigen Willen über mich aus / daß ich gantz frölich deine Güte rühmen / und dir dancken könne / daß du ſo gnädig ſeyeſt. Amen! in JEſu Namen / Amen / Amen!

Gebet nach erlangtem Fisch-Segen.

HAbe Danck/mildreicher Vatter/ daß du dein Kind erhöret/und meiner Hände Arbeit gesegnet hast. Ich bin zu gering solcher Wolthat/die du an mir thust. Laß mich dieser deiner Gaben recht gebrauchen/zu deiner Ehre/und meiner und der Meinen Nothdurfft und Unterhalt. Gib Gnade/daß ich auch meinem Nechsten davon Guts thue/ mit einem billichen Gewinn vorlieb nehme/ und mit deinem Segen womit du mich erfreuet hast/ andere wieder erfreuen möge/in guter Zuversicht/ du werdest dir solches gefallen lassen/ und mich ferner zu segnen dadurch bewogen werden. Und wie du mein GOtt und Vatter/ mich des Zeitlichen gewähret hast; alsd wollest du mir auch das Ewige bescheren/ und meine Seele versorgen mit deinem lieben Wort/ welches das Geistliche Netz ist/ das unsere Prediger auf dein Befehl täglich auswerffen/wie Petrus/Menschen damit zu fahen: Gesegne doch auch solchen ihren Geistlichen Zug/ daß ihre Arbeit im HErrn nicht vergeblich sey: Hilff/ daß ich mich mit diesem Netz deines seligmachenden Worts gerne fahen lasse/ mich nicht wie die widerspenstigen Welt-Fische in dem Schlamm und Koth der Wollust verstecke/ und das Garn heilsamer Lehre überhingehen lasse/sondern nach deinen Geboten einhergehe/ deinem heiligen Willen folge/und dir diene ohne Furcht mein Lebenlang/in Heiligkeit und Gerechtigkeit/die dir gefällig ist/ zu deines Namens Ehre/ und meiner Seelen Heil und ewigen Wolfahrt/ Amen.

Gebet/wenn der Fischzug nicht wol gerathen ist.

HErr GOtt/ ich habe auf dißmal mein Netz vergebens ausgeworffen/ ich habe gearbeitet/ und nichts/(gar wenig)gefangen. Nun ich bin zufrieden/

wie

wie du lieber Vatter es machſt/der du am beſten weiſt/ was uns nutz und dienlich iſt. Du haſt geſaget/bittet/ ſo werdet ihr nehmen; ich habe gebetten/aber nichts genommen: Doch Zweiffle ich an deiner Zuſage und Verheiſſung nicht/ als wenn du nicht ſolteſt geben/was du verſprochen haſt. Du biſt warhafftig in deinem Wort/ und was du zuſageſt/das hälteſt du gewiß; allein dein Gebſtündlein iſt noch nicht kommen/ welches ich mit Gedult und kindlicher Zuverſicht erwarten will. Ich ſchreibe dir/allweiſer GOtt/nicht Zeit und Weiſe vor/ wann und wie du geben ſolt/ es ſtehet alles zu deinem gnädigen Willen und vätterlichen Vorſorge/ der du mich/dein Kind/wol ernehren wirſt. Du haſt mir ja das Leben gegeben/ ſo wirſt du mir ja auch den nöthigen Unterhalt dann beſcheren/ dann das Leben iſt mehr als die Speiſe. Du ernehreſt die geringen Vögelein in der Lufft/ die ſich um der Nahrung halben nichts bekümmern; wie viel mehr wirſt du mich ernehren/ mich/ der ich nach deinem Ebenbilde erſchaffen/der ich durch den Tod des Sohns GOttes erlöſet/ und der gnädigen Einwohnung des Heiligen Geiſtes theilhafftig gemacht bin: Wie vielmehr wirſt du mich ernehren/ der ichs mir um meine Nahrung laſſe ſauer werden/ und nach deinem heiligen Gebot im Schweiß meines Angeſichts mein Brod ſuche. Habe ich nun gleich vergebens gearbeitet/ey ſo habe ich doch nicht vergebens gebetet/ ob du mir jetzt gleich nicht gegeben haſt/ warum ich gebeten: Denn du giebſt nicht allemal was wir wollen/ ſondern was du wilt und weiſt/das uns nützlich iſt. Das Zeitliche ſchädet uns öffters an dem Ewigen und Himmliſchen: Wir greiffen/ wie die unverſtändigen Kinder/ bißweilen nach einem brennenden Liecht und ſcharffen Meſſer/ zu unſerm Verderb/ wenn du nicht/ gütiger

Vatter

Vatter zurück hielteſt: darum geſchehe HErr dein Will. Gib mir nur ein vergnügſames Hertz / daß ich auch mit dem wenigen / daß du mir gegeben haſt / zu frieden ſey. Es iſt ja / O HErr / ein groſſer Gewinn / wer Gottſelig iſt / und laſſet ihm genügen. Nun / ich habe genug / ob ich gleich nichts oder wenig habe / wenn ich nur dich mein GOtt und Vatter / habe. Du kanſt aus nichts etwas / und aus wenig viel machen: So ſegne doch diß wenige / und mache aus dieſem Nichts nur ſo viel / davon ich ehrlich leben / und die Meinen verſorgen kan. Niemand lebet davon / daß er viel Güter hat / ſaget Chriſtus / mein Heiland: darum wirſt du mir und den Meinen das Leben doch woll erhalten / ob wir gleich zu Unterhaltung deſſelben nicht viel und groſſe Güter haben. Das wenige / das ein Gerechter hat / iſt beſſer / denn das groſſe Gut vieler Gottloſen: Darum will ich mit meinen wenigen / das du mir aus Gnaden beſcheret haſt / vorlieb nehmen / und dich / du höchſtes Gut / in meinem Hertzen halten / ſo wird mirs nicht mangeln an irgend einem Gut / der du lebeſt und regireſt / ein einiger wahrer GOtt / hochgelobet und geliebet / in Ewigkeit / Amen!

Regiſter
dieſes neu an Tag gegebenen
Fiſch-Büchleins.

Cap.
1. Von den Fiſchen. pag. 3
2. Was für eine Natur und Eigenſchafft die Fiſche an ſich haben / und welchen Leuten ſie geſund ſind. 5
3. Von Laich und von der Geburt der Fiſche. 8
4. Wie man Fiſche zurichten und ſieden oder kochen ſoll. 11
5. Von den Waſſern / darinnen die Fiſche ſeyn und wohnen. 14

Cap.
6. Von mancherley Fiſchen / und was ſie im Waſſer eſſen; auch ob ſie Othem holen/ſehen/hören und ſchreyen. p. 16
7. Wie man die Fiſche mit Netzen fähet. 19
8. Wie man die Fiſche mit Reuſen fähet. 23
9. Wie man die Fiſche mit Angeln und Nachtſchnüren fähet. 28
10. Von dem Köder/ Querder und Aas/ die man an die Angel zu machen/ oder in die Reuſen zu legen pfleget. 39
11. Von dem Greiffen. 43
12. Wie man die Fiſche/ ſo in tieffen Seen oder Waſſern ſind / welche man ſonſt nicht bekommen kan / ſo ferne bringen ſoll / daß man ſie mit den Händen fangen kan. 46
13. Von dem Jagen. 53
13. Wie ſich die Fiſche vor dem Donner fürchten. 54
15. Wie man im Winter unter dem Eiß und ſonſten fiſchet. 55
16. Wie man zwiſchen Oſtern und der Ernd/ Hecht und Aal mit den Schnüren fähet. 59
17. Hecht mit der Angel zu fangen. 60
18. Von Parſen und Perſing. 63
19. Von den Grundeln. 66
20. Von den Eldritzen. 67
21. Von den Kaulhäuptlein. 68
22. Von den Kreſſen. 69
23. Von den Ruppen. 69
24. Von den Schleyen. 70
25. Von den Fohren und Forellen. 71
Hieher gehört auch von den Fohren-Hälteren. 74
26. Vom Aal. 77
27. Von den Karpffen. 82

Register
Des andern kurtz gefaſten
Fiſch = Büchleins.

Von Natur und Eigenſchafft der Fiſche insgemein. p. 139
Vom Laich und Geburt der Fiſche. 109
Welchem Menſchen die Fiſche minder oder mehr ſchädlich ſeyn. 140
Welche Fiſche minder oder mehr ſchädlich ſeyn. 141
Wie man die Fiſche kochen ſoll/ und wie ſie am geſündeſten ſeyn. 142
Von Speiß und Nahrung der Fiſche. 143
Von Gröppen. 144
Von Fohren und Inlachen. 144
Von Agonen / oder Lagenen / zu Zürich genannt Laugeien. 146
Von Karpfſen / Sproſſen und Setzlingen. 146
Von Schleygen oder Schleyen 147
Von Bliecken. 147
Von Fürnen / Bliecken oder Schwalen. 148
Von Reling und Berſich. 148
Von Aalen. 149
Von Felchen / Balchen und Baulingen 149
Von Haſelin und Häſelin. 150
Vom Brachsmann. 151
Von Kreßlingen / Knaben und Aeſchen. 115
Von Barben. 151
Von Heuriling / Stichling und Egling 151
Rufolcken / Treuſchen / und Moſerlein. 153
Von Albelen. 154
Vom Hecht. 154
Von Rotten und Rottinen. 155
Von Rötelen / Rötling und Röten. 155
Vom Alant. 156
Von Seelen / Stäben / Gangfiſchen. 156
Von Kirchlein. 157
Von Grundeln. 157
Von Bauren oder Pfellen 158
Von Wälinnen. 158
Vom Fiſchfangen. 159
Wie man mit Kiſten und Reſſen / welche die Hochteutſchen auch Reuſen nennen / Fiſch fähet. 161
Wie man mit Angeln und Hacken Fiſch fahen möge. 161
Dreyſſig neue bewährte Recept / wie man Fiſch und Vögel mit den Händen / und auch ſonſt fahen ſoll. 163
In was Zeit im Jahr und Monat ein jeglicher Fiſch am beſten ſey. 173
Etliche Gleichniß der Fiſche. 176

E N D E.